beper®

• MACCHINA PER IL PANE - MANUALE DI ISTRUZIONI
• BREAD MAKER - USE INSTRUCTIONS
• MACHINE Á PAIN - MANUEL D'INSTRUCTIONS
• BROTBACKAUTOMAT - BETRIEBSANLEITUNG
• MÁQUINA PARA HACER PAN - MANUAL DE INSTRUCCIONES

RoHS COMPLIANT 2011/65/EU

ITALIANO ..... pag. 3

ENGLISH ..... pag. 17

FRANÇAIS ..... pag. 35

DEUTSCH ..... pag. 48

ESPAÑOL ..... pag. 60

Fig. 1

PRINCIPALI NORME DI SICUREZZA

di questo apparecchio elettrico comporta l'osservanza di tutte le seguenti e fondamentali regole
Questo apparecchio è stato ideato per il solo uso domestico, deve essere pertanto utilizzato unicamente a questo scopo, ogni altro utilizzo è da considerarsi improprio e pericoloso quindi annulla automaticamente la garanzia. Controllare sempre l'integrità dell'apparecchio in tutte le sue parti prima di utilizzarlo, se dovesse risultare in qualche modo soggetto a vizi rivolgersi immediatamente al rivenditore o contattare il nostro centro d'assistenza.
L'uso di questo apparecchio elettrico comporta l'osservanza di tutte le seguenti e fondamentali regole generali:
• Accertarsi che i dati tecnici relativi all'alimentazione riportati sull'apparecchio siano corrispondenti a quelli della rete elettrica alla quale dovrà essere collegato, se il dispositivo è dotato di presa di terra sarà necessario collegarlo ad un impianto con massa a terra conforme alle vigenti normative europee.
• In caso d'incompatibilità tra la spina originale del dispositivo e la presa di corrente della rete elettrica fare sostituire quest'ultima da personale specializzato nel rispetto delle normative tecniche in vigore, ogni errore di collegamento annulla immediatamente la garanzia.
• Questo apparecchio non è inteso ad uso di persone (bambini compresi) con capacità fisiche, sensitive o mentali ridotte, o persone manchevoli di esperienza e di conoscenza, a meno che siano sotto il controllo o l'istruzione di una persona responsabile della loro sicurezza.
• I bambini dovrebbero essere sorvegliati per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
• Non utilizzare l'apparecchio in luoghi non idonei e assicurarsi di avere tutte le condizioni necessarie per un corretto utilizzo. Proteggerlo dagli agenti atmosferici e dalle eccessive fonti di calore.
• Non toccare le parti in movimento o quelle calde e non tentare di inserire togliere accessori quando il dispositivo è in funzione.
• Tutti gli apparecchi da lavoro come frullatori, tritatutto, centrifughe non devono assolutamente funzionare a vuoto.
• Con il cavo dell'alimentatore collegato non toccare con le mani o piedi bagnati o umidi l'apparecchio, anche se non in funzione.
• Per nessun motivo lavare l'apparecchio sotto acqua corrente o in lavastoviglie ad eccezione delle parti d'uso lavabili specificate, il blocco motore può essere pulito con una spugna umida e asciugato con panno morbido. Non tirare il cavo d'alimentazione o lo stesso apparecchio per staccare la spina dalla presa di corrente.
• Assicurarsi che nelle operazioni di manutenzione e pulizia, durante il montaggio o lo smontaggio di accessori, quando si riscontra un mal funzionamento o al termine dell'utilizzo, l'apparecchio risulti scollegato dalla rete elettrica onde evitare incidenti.
• Qualsiasi intervento di riparazione o sostituzione di parti non deve essere assolutamente effettuato dall'utente, rivolgersi sempre a personale qualificato o al nostro centro d'assistenza. In caso di guasto o malfunzionamento spegnere immediatamente l'apparecchio, evitate assolutamente qualsiasi tentativo di manomissione e rivolgersi a un nostro centro d'assistenza, ogni intervento non autorizzato fa cessare immediatamente la garanzia!

CARATTERISTICHE DELLA MACCHINA Fig. 1

Questa macchina del pane unica nel suo genere miscela, impasta, cuoce e mantiene il pane fresco e croccante in modo completamente autonomo. È dotata di 12 programmi prestabiliti per vari tipi di cottura, possiede un timer per impostare l'ora d'avvio della preparazione, tutto è supportato da un schermo a cristalli liquidi di facile intuizione. Grazie ai suoi numerosi programmi la macchina del pane risulta particolarmente versatile, infatti, con i diversi tempi di impasto, lievitazione e cottura è possibile realizzare anche marmellate e dolci oltre che a un pane con le caratteristiche a noi più gradite. La macchina del pane è provvista di una teglia rimovibile antiaderente, un recipiente graduato, e un misurino a garanzia di risultati sempre perfetti. Con la funzione PESO è possibile cucinare due diversi quantitativi di pane, 650 oppure, 900 grammi.

1. Coperchio
2. Pannello comandi
3. Teglia
4. Paletta impastatrice
5. Interruttore
6. Bicchiere dosatore
7. Misurino grande
8. Misurino piccolo

AVVERTENZE PER L'USO

• Durante l'utilizzo la macchina del pane si scalda, pertanto raccomandiamo di prestare particolare attenzione nel maneggiare le parti calde, vi ricordiamo inoltre di mantenerla lontana dalla portata dei bambini.
• Utilizzate i guanti o le presine per rimuovere la teglia dopo la cottura, evitate di usare oggetti metallici come ad esempio coltelli, onde evitare di rovinare il rivestimento antiaderente.
• Vi raccomandiamo di prestare particolare attenzione alla paletta impastatrice, è possibile, specialmente durante i primi tentativi, buttarla involontariamente in pattumiera all'interno della pagnotta venuta male.
• Prima di utilizzare la macchina del pane, vi raccomandiamo di lavare accuratamente in acqua tiepida saponata la teglia e la paletta impastatrice, al termine dell'operazione non dimenticate di asciugare completamente le parti in questione.
• La macchina del pane possiede un interruttore sulla parte frontale che deve essere commutato sulla posizione 1 per permettere il funzionamento.
• Prima di iniziare un ciclo di cottura assicurarsi che il coperchio sia ben chiuso.
• Attenzione! Al primo utilizzo dall'apparecchio potrebbe fuoriuscire del fumo. Non allarmatevi! Si tratta di un fenomeno normale, tipico delle unità riscaldanti nuove che dovrebbe cessare nell'arco di pochi minuti.

COME FUNZIONA LA MACCHINA DEL PANE

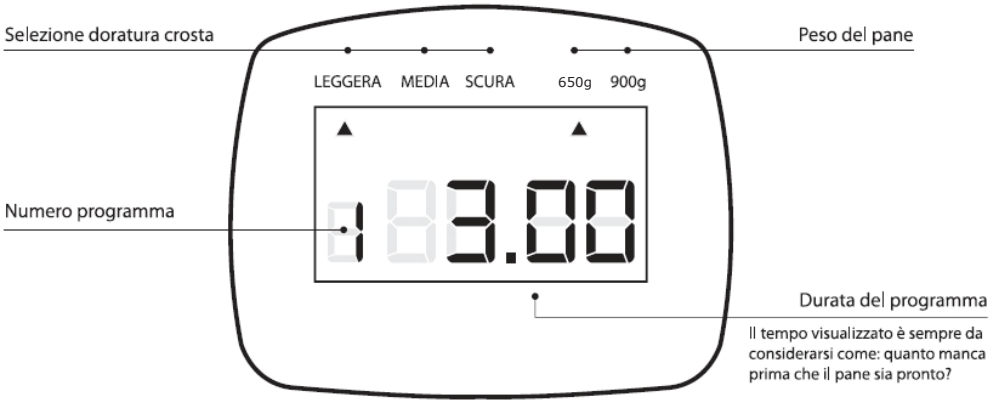
Nel caso più generale un programma della Macchina del pane è costituito da 3 fasi di durata variabile a seconda del programma stesso e delle dimensioni della pagnotta.

• Impasto: In genere costituito da una fase di miscelazione lenta e una o più fasi d'impasto vero e proprio. Durante questa fase la macchina emette una segnalazione acustica che sta ad indicare che è giunto il momento per aggiungere eventuali ingredienti come: semi, uvetta, gocce di cioccolato, frutta, ecc...
• Lievitazione: Uno o più cicli intervallati da brevissime lavorazioni dell'impasto, in questa fase la macchina produce la giusta temperatura per la lievitazione.
• Cottura: Fase finale del ciclo in cui avviene la cottura.

SCELTA DOSAGGIO E CARICAMENTO DEGLI INGREDIENTI

Gli ingredienti sono quelli che normalmente si usano nella produzione d'impasti lievitati:
farina, acqua, lievito, latte, zucchero, sale, uova, ecc. È consigliabile diluire ingredienti come:
zucchero, lievito, latte in polvere in acqua per aiutarne l'amalgamazione con la farina.
• Farina: Deve essere adatta alla panificazione, ossia una farina "medio-grossa", che si ottiene facilmente con una miscela di farina 00 e Manitoba.
Si possono usare anche farine di cereali diversi dal grano tenero, e in tal caso bisogna valutare se "correggere" la grossezza della farina con aggiunta di glutine o di una farina macinata più grossa.
• Lievito: Si può usare sia il lievito di birra fresco che quello disidratato.
È importante attenersi alle quantità indicate nelle ricette, perché sia un eccesso che un difetto di lievito potrebbero causare risultati negativi.
• Acqua: È un ingrediente quasi sempre presente sostituito o integrato con latte e/o uova.
Per la quantità d'acqua, vige una "regola" valida anche nella panificazione tradizionale, ossia, l'acqua (o i liquidi in generale) devono essere presente in quantità pari al 60% rispetto alla farina.
Esempio: se nella ricetta vi sono 500 g di farina, l'acqua dovrà essere 300 g circa.
Con percentuali più basse, l'impasto troppo duro non permette al pane di lievitare a sufficienza, al contrario, se c'è troppa acqua, la lievitazione può essere eccessiva con un successivo "sgonfiamento" nella fase di cottura.
• Zuccheri: In genere anche le ricette salate richiedono una piccola quantità di zuccheri generalmente sotto forma di zucchero, miele o malto, questi elementi contribuiscono a rendere più attiva la lievitazione e la doratura della crosta.
• Grassi: Generalmente tutte le ricette prevedono piccole quantità di olio o burro, che danno morbidezza al prodotto finito.
• Caricamento: Generalmente si mettono i liquidi sul fondo, quindi si sparge sopra la farina, in modo da coprire tutto. Sulla farina si pongono in angoli separati il sale e lo zucchero. Al centro del mucchio di farina si scava un piccolo buco (senza però arrivare al liquido sottostante) dove si mette il lievito, se si usa lievito fresco, va sbriciolato con le mani.
E' importante, specie per le partenze ritardate, evitare il contatto diretto fra il lievito e il sale, poiché il sale tende a renderlo inattivo (specialmente se è fresco), e fra il lievito e i liquidi perché la fermentazione comincerebbe prima dell'inizio del programma e al momento della lievitazione, molto probabilmente, il lievito non avrebbe più la "forza" necessaria.

PANNELLO DI CONTROLLO



Il display lcd riporta in tempo reale tutte le informazioni riguardanti il ciclo di cottura:
Descrizione tasti:
• AVVIO/ARRESTO: Avvia il ciclo selezionato, i puntini della durata del programma iniziano a lampeggiare e la spia di controllo si accende.
Per arrestare il programma mantenere premuto il tasto fino a quando la macchina emette un suono.
• MENU: Permette di selezionare il programma desiderato.
• PESO: In determinati programmi permette di selezionare la dimensione della pagnotta, 650 o 900 grammi.
• DORATURA: In determinati programmi permette di selezionare il livello di doratura della crosta, leggera, media e scura.
• TEMPO+/TEMPO-: Permette di impostare l'ora per l'avvio automatico.

IMPOSTAZIONE DEL TIMER PER L'AVVIO RITARDATO

È utile sfruttare la funzione "avvio ritardato" quando si desidera trovare il pane pronto all'ora desiderata, è possibile posticipare la cottura per un massimo di 13 ore.
È molto importante considerare l'orario che verrà visualizzato durante l'impostazione non come l'ora d'avvio posticipato, ma bensì, come il tempo che deve trascorrere prima che quello che si ha intenzione di cucinare sarà pronto.
1. Selezionare il programma desiderato tramite il tasto MENU.
2. Con i tasti TEMPO+/TEMPO- modificare con incrementi di 10 minuti l'ora in cui vorremmo che il pane fosse pronto. L' orario che sarà visualizzato rappresenta la somma del ritardo selezionato + la durata del programma.
3. Per confermare le impostazioni utilizzare il tasto AVVIO/ARRESTO.
A questo punto la spia di controllo si accende e la macchina del pane è pronta a partire con la cottura, l'orario visualizzato sul display indica quando il pane sarà pronto.
Per cancellare la programmazione è necessario tenere premuto il tasto AVVIO/ARRESTO per circa 2 secondi.

UTILIZZO

• Caricare gli ingredienti come descritto nel paragrafo precedente.
• Selezionare il programma desiderato con il tasto MENU.
• Avviare la macchina attraverso il tasto AVVIO/ARRESTO.

Per azzerare la programmazione tenere premuto il tasto AVVIO/ARRESTO fino al suono del cicalino.

PROGRAMMI

Nelle fasi di riscaldamento la resistenza si accende e si spegne per mantenere la temperatura ideale.

1. **BASE**: Programma base, consiste nelle tre fasi principali, impasto, lievitazione, cottura è indicato per pane bianco, pane all'uva, con cioccolato, ecc.

	Impasto1	Lievitazione 1	Impasto 2	Lievitazione 2	Lievitazione 3	Cottura	Mantenimento
900g 3.00 h	6 Min impasto alternato. 4 Min impasto continuo.	20 Min temperatura media 25°.	5 Min impasto alternato 5 Min impasto continuo Cicalino 5 Min impasto alternato + riscaldamento	25 Min riscaldamento temperatura media 32°. Breve movimento della pasta.	45 Min riscaldamento temperatura media 35°.	35 Min cottura a temperatura media di 112° 30 Min cottura, la temperatura dipende da la crosta desiderata.	60 Min mantenimento a 65° circa.
650g 2.55 h	5 Min impasto alternato. 4 Min impasto continuo.		4 Min impasto alternato 5 Min impasto continuo Cicalino 5 Min impasto alternato + riscaldamento			32 Min cottura a temperatura media di 112° 28 Min cottura, la temperatura dipende da la crosta desiderata.	

2. **FRANCESE**: Programma per la cottura di pane di tipo francese, più leggero e con una crosta più croccante.

	Impasto1	Lievitazione 1	Impasto 2	Lievitazione 2	Lievitazione 3	Cottura	Mantenimento
900g 3.50 h	6 Min impasto alternato. 12 Min impasto continuo.	40 Min temperatura media 25°.	2 Min impasto alternato 10 Min impasto continuo Cicalino 10 Min impasto alternato + riscaldamento	30 Min riscaldamento temperatura media 32°. Breve movimento della pasta.	50 Min riscaldamento temperatura media 35°.	40 Min cottura a temperatura media di 112° 30 Min cottura, la temperatura dipende da la crosta desiderata.	60 Min mantenimento a 65° circa.
650g 3.40 h	6 Min impasto alternato. 10 Min impasto continuo.		2 Min impasto alternato 7 Min impasto continuo Cicalino 10 Min impasto alternato + riscaldamento			37 Min cottura a temperatura media di 112° 28 Min cottura, la temperatura dipende da la crosta desiderata.	

3. **INTEGRALE**: Programma indicato per la cottura di pane integrale, appositamente studiato per un migliore assorbimento dell'acqua da parte della farina non raffinata.

	Impasto1	Lievitazione 1	Impasto 2	Lievitazione 2	Lievitazione 3	Cottura	Mantenimento
900g 3.40 h	6 Min impasto alternato. 4 Min impasto continuo.	25 Min temperatura media 25°.	5 Min impasto alternato 5 Min impasto continuo Cicalino 10 Min impasto alternato + riscaldamento	35 Min riscaldamento temperatura media 32°. Breve movimento della pasta.	70 Min riscaldamento temperatura media 35°.	30 Min cottura a temperatura media di 112° 30 Min cottura, la temperatura dipende da la crosta desiderata.	60 Min mantenimento a 65° circa.
650g 3.32 h	6 Min impasto alternato. 3 Min impasto continuo.		3 Min impasto alternato 5 Min impasto continuo Cicalino 10 Min impasto alternato + riscaldamento			30 Min cottura a temperatura media di 112° 25 Min cottura, la temperatura dipende da la crosta desiderata.	

4. **VELOCE**: Programma veloce, le fasi di impasto e lievitazione sono più brevi, per ottenere pane in poco tempo, la quantità del pane è obbligatoriamente "650g".

	Impasto1	Lievitazione 1	Impasto 2	Lievitazione 2	Lievitazione 3	Cottura	Mantenimento
650g 1.40 h	5 Min impasto alternato. 2 Min impasto continuo.	5 Min temperatura media 25°.	4 Min impasto continuo Cicalino 4 Min impasto alternato + riscaldamento	Assente	Assente	50 Min cottura a temperatura media di 112° 30 Min cottura, la temperatura dipende da la crosta desiderata.	60 Min mantenimento a 65° circa.

5. DOLCE: Programma per pane dolce, le fasi di impasto, lievitazione, cottura, sono state studiate per ottenere un risultato ottimale.

	Impasto1	Lievitazione 1	Impasto 2	Lievitazione 2	Lievitazione 3	Cottura	Mantenimento
900g 2.55 h	6 Min impasto alternato. 4 Min impasto continuo.	5 Min temperatura media 25°.	5 Min impasto alternato 5 Min impasto continuo Cicalino 10 Min impasto alternato + riscaldamento	30 Min riscaldamento temperatura media 32°. Breve movimento della pasta.	55 Min riscaldamento temperatura media 35°.	30 Min cottura a temperatura media di 112° 25 Min cottura, la temperatura dipende da la crosta desiderata.	60 Min mantenimento a 65° circa.
650g 2.50 h						30 Min cottura a temperatura media di 112° 20 Min cottura, la temperatura dipende da la crosta desiderata.	

6. RAPIDO 1: Programma per la cottura rapida di preparati da 650 g.

	Impasto1	Lievitazione 1	Impasto 2	Lievitazione 2	Lievitazione 3	Cottura	Mantenimento
650g 58 min	8 Min impasto alternato. 6 Min impasto continuo.	Assente	Assente	Assente	11 Min riscaldamento temperatura media 35°.	20 Min cottura a temperatura media di 105° 15 Min cottura a temperatura media di 108°	60 Min mantenimento a 65° circa.

7. RAPIDO 2: Programma per la cottura rapida di preparati da 900 g.

	Impasto1	Lievitazione 1	Impasto 2	Lievitazione 2	Lievitazione 3	Cottura	Mantenimento
900g 58min	6 Min impasto alternato. 3 Min impasto continuo.	Assente	Assente	Assente	9 Min riscaldamento temperatura media 35°.	25 Min cottura a temperatura media di 105° 15 Min cottura a temperatura media di 108°	60 Min mantenimento a 65° circa.

8. IMPASTO: Programma per impastare è sprovvisto delle fasi di lievitazione e cottura.

	Impasto1	Lievitazione 1	Impasto 2	Lievitazione 2	Lievitazione 3	Cottura	Mantenimento
900g - 650g 1.30 h	6 Min impasto alternato. 14 Min impasto continuo.	Assente	Assente	30 Min riscaldamento temperatura media 32°. Breve movimento della pasta.	40 Min riscaldamento temperatura media 35°.	Assente	Assente

9. MARMELLATA: Programma che permette di realizzare marmellate di frutta, porre particolare attenzione a rispettare i quantitativi descritti nelle ricette.

	Impasto1	Lievitazione 1	Impasto 2	Lievitazione 2	Lievitazione 3	Cottura	Mantenimento
900g - 650g 1.20 h	Assente	15 Min temperatura media 105°.	Assente	Assente	Mescolameto + 45 Min riscaldamento temperatura media 106°.	20 Riposo.	Assente

9. TORTA: Programma per cucinare dolci.

	Impasto1	Lievitazione 1	Impasto 2	Lievitazione 2	Lievitazione 3	Cottura	Mantenimento
900g - 650g 2.50 h	5 Min impasto alternato. 5 Min impasto continuo con riscaldamento..	5 Min temperatura media 25°.	10 Min impasto continuo Cicalino 10 Min impasto alternato + riscaldamento	30 Min riscaldamento temperatura media 32°. Breve movimento della pasta.	35 Min riscaldamento temperatura media 47°.	70 Min cottura a temperatura media di 135°.	60 Min mantenimento a 65° circa.

1. TRAMEZZINO: Programma per la preparazione di pane leggero ideale per tramezzini.

	Impasto1	Lievitazione 1	Impasto 2	Lievitazione 2	Lievitazione 3	Cottura	Mantenimento
900g 3.00 h	7 Min impasto alternato. 6 Min impasto continuo.	40 Min temperatura media 25°.	5 Min impasto alternato.	25 Min riscaldamento temperatura media 32°. Breve movimento della pasta.	40 Min riscaldamento temperatura media 35°.	30 Min cottura a temperatura media di 112° 20 Min cottura, la temperatura dipende da la crosta desiderata.	60 Min mantenimento a 65° circa.
650g 2.55 h						30 Min cottura a temperatura media di 112° 25 Min cottura, la temperatura dipende da la crosta desiderata.	

10. COTTURA: Programma di sola cottura.

	Impasto1	Lievitazione 1	Impasto 2	Lievitazione 2	Lievitazione 3	Cottura	Mantenimento
10-60 Min						30 Min cottura a temperatura media di 112° 30 Min cottura, la temperatura dipende da la crosta desiderata.	60 Min mantenimento a 65° circa.

MESSAGGI D'ERRORE

H:HH: La macchina avverte che la temperatura interna è troppo alta è quindi opportuno attendere alcuni minuti in modo da riportarla a livelli adeguati.
E:EE: La macchina del pane segnala che la temperatura non viene rilevata al momento, il sensore potrebbe essere danneggiato, se l'errore dovesse ripetersi contattare il centro d'assistenza.

RICETTE CLASSICHE

Pane bianco classico	650g	900g
Acqua	1+1/8 Bicchiere dosatore	1+1/2 Bicchiere dosatore
Olio	2+1/2 Misurino grande	4 Misurino grande
Zucchero	2+1/4 Misurino grande	3 Misurino grande
Sale	1+1/4 Misurino piccolo	2 Misurino piccolo
Farina 00	3 Bicchiere dosatore	4 Bicchiere dosatore
Lievito secco	1+1/4 Misurino piccolo	1+1/4 Misurino piccolo
Programma	BASE	

Pane Francese	900g	650 g
Acqua	1 Bicchiere dosatore	1+1/4 Bicchiere dosatore
Latte in polvere	2 Misurino grande	2+1/2 Misurino grande
Olio	1 Misurino grande	1+1/2 Misurino grande
Zucchero o Miele	1 Misurino grande	1+1/4 Misurino grande
Sale	1 Misurino piccolo	1+1/4 Misurino piccolo
Farina 00	3 Bicchiere dosatore	4 Bicchiere dosatore
Lievito secco	1 Misurino piccolo	1+1/4 Misurino piccolo
Programma	FRANCESE	

Pane Integrale	900g	650 g
Acqua	1+1/8 Bicchiere dosatore	1+5/8 Bicchiere dosatore
Latte in polvere	1+1/2 Misurino grande	3 Misurino grande
Olio di girasole	2 Misurino grande	3 Misurino grande
Zucchero di canna	2+1/2 Misurino grande	3+1/2 Misurino grande
Sale	1+1/4 Misurino piccolo	1+1/2 Misurino piccolo
Farina integrale	3 Bicchiere dosatore	4 Bicchiere dosatore
Lievito secco	1+1/4 Misurino piccolo	1+1/2 Misurino piccolo
Programma	INTEGRALE	

Pane per tramezzini	**900g**	**650g**
Acqua	1+1/2 Bicchiere dosatore	1+1/3 Bicchiere dosatore
Burro fuso	1+1/2 Misurino grande	2 Misurino grande
Olio di girasole	1+1/2 Misurino grande	2 Misurino grande
Zucchero o Miele	3 Misurino grande	3+1/2 Misurino grande
Sale	1/2 Misurino piccolo	1 Misurino piccolo
Farina 00	3 Bicchiere dosatore	4 Bicchiere dosatore
Lievito secco	3/4 Misurino piccolo	1 Misurino piccolo
Programma	TRAMEZZINO	

Pasta per la pizza		
Acqua	1 Bicchiere dosatore	
Olio	1 Misurino grande	
Zucchero	2 Misurino grande	
Sale	1 Misurino piccolo	
Farina 00	2+3/4 Bicchiere dosatore	
Lievito secco	1 Misurino piccolo	
Programma	IMPASTO	

Marmellata		
Frutta a pezzi		650 ml.
Zucchero e gelificante		250 gr.
Succo di limone		20 g. circa
Programma	MARMELLATA	

Pane al cioccolato	**900g**	**650g**
Acqua	1 Bicchiere dosatore	1+1/2 Bicchiere dosatore
Uova sbattute	1 medio	1 medio
Latte in polvere	1 Misurino grande	1+1/2 Misurino grande
Olio	1 Misurino grande	1+1/2 Misurino grande
Zucchero o Miele	1/2 Misurino grande	3/4 Misurino grande
Sale	1/2 Misurino piccolo	1 Misurino piccolo
Farina 00	2+1/8 Bicchiere dosatore	3 Bicchiere dosatore
Nocciole a pezzi	1/4 Bicchiere dosatore	1/3 Bicchiere dosatore
Lievito secco	1 Misurino piccolo	1+1/4 Misurino piccolo
Cacao in polvere	1/2 Bicchiere dosatore	3/4 Bicchiere dosatore
Programma	DOLCE	

MANUTENZIONE E PULIZIA

Scollegare dalla rete elettrica e attendere il raffreddamento della macchina prima di qualsiasi operazione di pulizia. Per la pulizia della teglia e le palette impastatrici è consigliabile utilizzare acqua e detersivo per i piatti, è importante asciugare accuratamente ogni pezzo prima di riporlo pronto a un nuovo utilizzo.
Per quanto riguarda invece il corpo cottura e consigliabile utilizzare un panno o una spugnetta leggermente inumiditi, ed è altrettanto importante asciugarlo prima di riporlo pronto a un nuovo utilizzo.

DATI TECNICI
Potenza: 700W
Alimentazione: 230 Volt - 50 Hz

Questo apparecchio è conforme alle norme relative alla limitazione delle interferenze radioelettriche.

In un' ottica di miglioramento continuo Beper si riserva la facoltà di apportare modifiche e migliorie al prodotto in oggetto senza previo preavviso.

TRATTAMENTO DEI RIFIUTI DELLE APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE

Il prodotto al termine del suo ciclo di vita deve essere smaltito seguendo le norme vigenti relative allo smaltimento differenziato e non può essere trattato come un semplice rifiuto urbano.
Il prodotto deve essere smaltito presso i centri di raccolta dedicati o deve essere restituito al rivenditore nel caso si voglia sostituire il prodotto con un altro equivalente nuovo.
Il costruttore si farà carico delle spese necessarie allo smaltimento del prodotto secondo quanto prescritto dalla legge.
Il prodotto è composto da parti non biodegradabili e sostanze che possono inquinare l'ambiente circostante se non opportunamente smaltite. Inoltre parte di questi materiali possono essere riciclati evitando l'inquinamento dell'ambiente. E' vostro e nostro dovere contribuire alla salute dell'ambiente.

Il simbolo indica che il prodotto risponde ai requisiti richiesti dalle nuove direttive introdotte a tutela del l'ambiente (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC) e che deve essere smaltito in modo appropriato al termine del suo ciclo di vita.
Chiedere informazioni alle autorità locali in merito alle zone dedicate allo smaltimento dei rifiuti.
Chi non smaltisce il prodotto seguendo quanto indicato in questo paragrafo ne risponde secondo le norme vigenti.

CERTIFICATO DI GARANZIA

Questo apparecchio è stato controllato in fabbrica. La garanzia di applicazione è valida 24 mesi dalla data di acquisto per difetti di materiale o di fabbricazione. Lo scontrino di acquisto e il certificato di garanzia si devono presentare assieme nel caso di reclami.
Se l'apparecchio dovesse richiedere assistenza tecnica rivolgersi al venditore o presso la nostra sede. Questo per conservare inalterata l'efficienza del vostro apparecchio e per NON invalidare la garanzia. Eventuali manomissioni dell'apparecchio da parte di personale non autorizzato invalideranno automaticamente la garanzia.

Condizioni di garanzia

Se ci sono guasti a causa di difetti di materiale e/o fabbricazione durante il periodo di garanzia, garantiamo la riparazione del prodotto gratuitamente, a patto che:

- l'apparecchio sia stato usato in modo corretto ed ai fini per cui è stato costruito;
- l'apparecchio sia stato riparato da esperti, cioè da persone incaricate dal fornitore;
- venga presentato lo scontrino;
- non rientrano in garanzia le parti che dimostrano un normale logoramento.

Sono quindi escluse tutte le parti che hanno subito rotture accidentali o che sono soggette ad usura (tra le quali lampade, batterie, resistenze) e difetti derivanti da un utilizzo non domestico dell'apparecchio, negligenza nell'uso o nella manutenzione, danni da trasporto e tutti quei danni non imputabili direttamente al produttore.

Se entro il periodo di garanzia emerge un difetto che non può essere riparato, l'apparecchio viene cambiato gratuitamente.

Assistenza tecnica

Anche dopo il periodo di garanzia prestiamo molta attenzione alle riparazioni.
Per l'assistenza tecnica e/o riparazioni fuori dal periodo di garanzia ci si può rivolgere direttamente all'indirizzo sottostante.

BEPER SRL
Via Salieri, 30
37050 - Vallese di Oppeano - Verona
Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019
e-mail: assistenza@beper.com

Important Safeguards

When using appliances, in order to reduce the risk of fire, electric shock and/or injury to persons, basic safety precautions should always be followed.

For Your Safety

Read all instructions carefully, even if you feel you are quite familiar with the appliance.

- To protect against the risk of electric shock, DON'T IMMERSE any part of this appliance in water or any other liquid.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Switch off and remove the plug from the power outlet before cleaning or when not in use. To unplug, grasp the plus and from power outlet. Never pull ford. Never carry the appliance by the cord.
- Do not operate the appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions has been dropped or damaged in any manner.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces. Do not place any part of this appliance on or near a hot gas or electric burner use only.
- Do not use this appliance for anything other than its intended use. This product is intended for household use only.
- Do not attempt to repair or disassemble the appliance. There are on user serviceable parts.
- Do not use outdoors.
- The use of attachments accessories not recommended or sold by this appliance manufacturer may result in fire, electric shock or personal injury.

Avoid touching hot surfaces during use as they may become hot and could cause burns. Use the handles or knobs. Allow to cool before cleaning.
The appliance should always be operated on a level, heat resistant surface. Operation the appliance on sinks, drain boards, uneven or inclined surfaces should be avoided.
Never use harsh, abrasive or caustic cleaners or oven cleaner to clean this appliance.
This appliance can not be operated with external timer or single remote control.
FAILURE TO OBSERVE THESE CAUTIONS MAY RESULT IN DAMAGE TO THE APPLIANCE.
COMPULSORY WARING
If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
This product has not been designed for any uses other than those specified in this booklet.
Save These Instructions

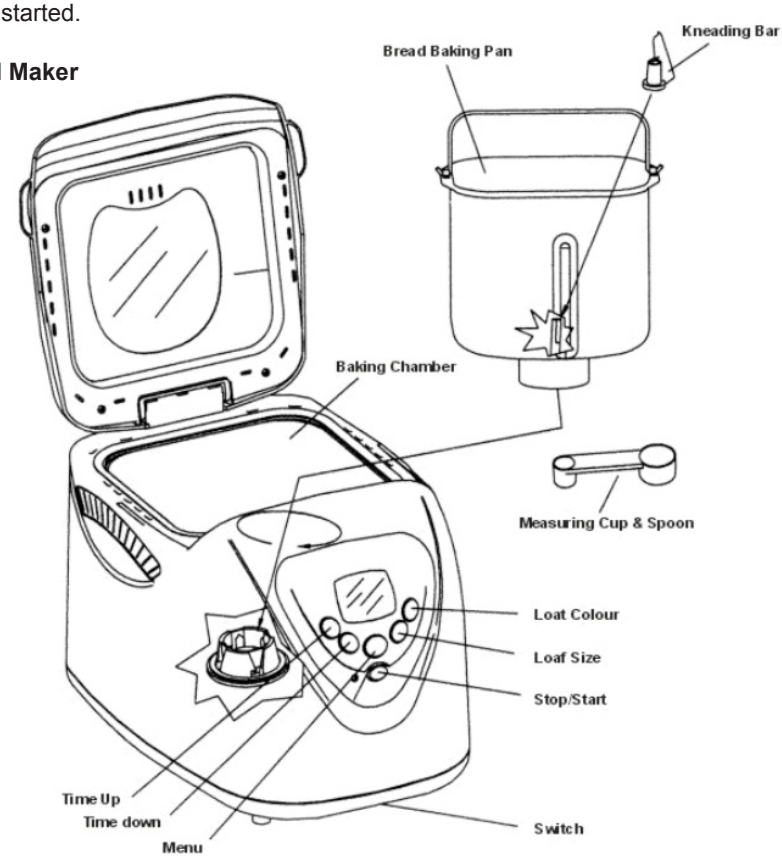
Congratulations on the purchase of your new Beper Bread Maker.
Before first using your Beper Bread Maker, it is most important that you read and follow the instructions in this use and booklet, even if you feel you are quite familiar with this type of appliance.
Your attention is drawn particularly to the section dealing with IMPORTANT SAFEGUARDS. Find a place and keep this booklet handy for future reference.
This appliance has been designed to operate from a standard domestic power outlet. It is not intended for industrial or commercial use.

Preparing Your Bread Maker for Use

1.Carefully unpack your Bread Maker. Remove all packaging materials and discard or retain for future use.
2.Remove the baking pan. Wipe the baking chamber with a soft damp cloth or sponge. Never use abrasive or strong household cleaners since they may damage the finish of the chamber.
3.Wash the baking pan with warn soapy water. Rinse and dry thoroughly.
4.Grease the baking pan and return to the chamber and bake empty for approximately 10 minutes. Clean once more.
5.Return the baking pan to the chamber and place the kneading bar on the axle in the baking area. Your Bread Maker is now ready for use.
Operating The Bread Maker
Before first using your bread maker, please read the instruction manual carefully and ensure the voltage of your electricity supply is the same as that indicated on the rating label on the appliance.
1.Connect the Bread Maker to a power outlet. When the bread maker is connected to power, a been will be beard and “3:00” will appear on the display after a short time. The “3” and “00” are not constantly lit.
2.The machine is now ready to operate and is automatically set to program “1” (normal position), but the program has not yet started.

Functions of the Bread Maker

Program Menu
This is used to select the baking program menu. Each time it is pressed (accompanied by a short beep) the program changes. The current program is shown on the LCD display. The machine has 12program menus. Refer to the program menu.
Color of crust
This is used to select a light, medium or dark color for the crust.
Loaf Size
This is used to select a small (1.5lb) or a larger (2.0lb) loaf setting for bread recipes.



This starts and stops or finishes the selected baking program.

Start

In order to start a program, press the “start/stop” button for approx 1 second. A short beep is heard and the two dots in the time display begin to flash and the program starts.

Stop

In order to stop a program, press the “Start/Stop” button for approx 2 seconds until a been confirms that the program has been switched off.

On/Off

Two dots flashing: Program is started.
Two dots continuously lit: Program is stopped.

Delay Timer

You can delay the time your bread maker starts to have fresh bread read at a particular time. This is ideal when you would like fresh bread for when you get up in the morning or when you come home from work. Use the “Timer” button to advance the time in 10minute increments. If necessary, use the “Timer” button to decrease the time. When the delay timer is set where you want it, make sure to press the “Start/Stop” button. The colon”:” flashes and your bread will be ready when you planned. The time which appears on the clock after it switches on automatically is the remaining baking time. Therefore ensure you set the time for when you would like the bread ready. The maximum delay is 13 hours.

For Example

It is 8:30pm and you would like your bread to be ready the next morning at 7 o’clock. ie in 10hours and 30 minutes. Press the “ arrow pointing upwards” until 10:30 appears, as the time between “now” (8:30pm) and the time the bread should be ready is 10 hours and 30minutes. If you work with the delay timer option, do not use any work with the delay timer option, do not use any easily perishable ingredients such as eggs, fresh milk, etc.

Keep Warm

Your bread is kept warm for 60 minutes after baking. If you would like to take the bread out during this time, switch the program off with the Start/Stop Button.
Warning display
If the display shows “H:HH” after you have pressed Start. The temperature inside is still too high. Press Stop: open the lid and let the machine cool down for 10to 20 minutes.
If the display shows “E:EE” after you have pressed Start, the temperature sensor is disconnected. The sensor must be checked by an authorized service agent.

The Program Menu

1.Basic kneading, rise and baking normal bread.
2.French kneading, rise and baking with a longer rise time.
3.Whole-wheat kneading, rise and baking of whole wheat bread.
4.Quick kneading and baking loaf with baking soda or baking powder.
5.Sweet kneading, rise and baking of sweet bread.
6.Ultra fast-1 kneading, rise and baking 1.5LB bread in a short time.
7.Ultra fast-2 kneading, rise and baking 2.0LB bread in a short time.
8.Dough kneading and rising.
9.Jam mixing and cooking jam.
10.Cake kneading, rise and baking cake, rising with soda or baking powder.
11.Sandwich kneading, rise and baking sandwich.
12.Bake only baking, no kneading and rise.

Inserting and Removing the Bread Pan

Insertion: Insert the bread pan by pressing lightly and revolving clockwise until fixed in correct Position.
Remove: Remove the bread pan by pressing lightly and revolving the pan anti-clockwise until the pan has been released and the pulling it out. Oven protective gloves should be worn to remove a hot baking pan.
Recipes:
All the following recipes use this same general method:
1. Measure ingredients into baking pan.
2. Use tepid water 21-28°C.
3. Insert baking pan securely into unit, close lid.
4. Select appropriate bread setting.
5. Push start button.
6. When bread is done, remove pan from unit using oven mitts.
7. Remove bread from baking pan,(and kneading blade from bread if necessary).
8.Allow to cool before slicing. This method is modified by notes, if applicable, at the end of each recipe.These recipes have been developed using Allinson floura and Easybake Allinson yeast.

1- Recipes for basic breads

Basic white bread	1.5lb (650 g)	2lb (900 g)
Water	3/4cup	1+1/4cups
Skimmed milk powder	2tbsp	3tbsp
Sunflower oil	2tbsp	3 tbsp
Sugar	1+1/4 tbsp	2+1/4tbsp
Salt	1tsp	1+1/4tsp
Strong white bread flour	2cups	3cups
Fast action yeast	1tsp	1+1/4tsp
Use setting	1- Basic	1- Basic

Softgrain bread	1.5lb (650 g)	2lb (900 g)
Water	3/4cup	1+1/4cups
Skimmed milk powder	2tbsp	3tbsp
Sunflower oil	2tbsp	3 tbsp
Sugar	1+1/4 tbsp	2+1/4tbsp
Salt	1tsp	1+1/4tsp
Strong white bread flour	2cups	3cups
Fast action yeast	1tsp	1+1/4tsp
Use setting	1- Basic	1- Basic

Brown loaf	1.5lb (650 g)	2lb (900 g)
Water	3/4cup	1 cup
Skimmed milk powder	1+1/2tbsp	2tbsp
Sunflower oil	1+1/2tbsp	2 tbsp
Sugar	2+1/2 tbsp	2+1/2 tbsp
Salt	1tsp	1+1/4tsp
Strong white bread flour	2cups	3cups
Fast action yeast	1tsp	1+1/4tsp
Use setting	1- Basic	1- Basic

Italian herb bread	1.5lb (650 g)	2lb (900 g)
Water	1+1/8 cup	1+1/2 cup
Skimmed milk powder	2+1/2tbsp	3 tbsp
Sunflower oil	2+1/2 tbsp	3 tbsp
Sugar	2+1/8 tbsp	2+1/4 tbsp
Salt	2+1/4 tsp	2+1/2 tsp
Strong white bread flour	2cups	3cups
Dried marjoram	1 tsp	1+1/2 tsp
Dried basil	1 tsp	1+1/2 tsp
Dried thyme	1 tsp	1+1/2 tsp
Fast action yeast	1tsp	1+1/4tsp
Use setting	1- Basic	1- Basic

Cheese & onion bread	1.5lb (650 g)	2lb (900 g)
Water	1+1/8 cup	1+1/2 cup
Skimmed milk powder	2+1/2tbsp	3 tbsp
Sunflower oil	2+1/2 tbsp	3 tbsp
Sugar	2+1/8 tbsp	2+1/4 tbsp
Salt	2+1/4 tsp	2+1/2 tsp
Onion granules	1/4tbsp	1/2tbsp
Mature grated cheddar cheese	1cup	1+1/2cups
Strong white bread flour	2cups	3cups
Fast action yeast	1tsp	1+1/2tsp
Use setting	1- Basic	1- Basic

Raisin bread	1.5lb (650 g)	2lb (900 g)
Water	1cup	1+1/4 cup
Skimmed milk powder	2tbsp	3 tbsp
Sunflower oil	2tbsp	3 tbsp
Sugar	1+1/4 tbsp	2 tbsp
Salt	1tsp	1+1/2tsp
Cinnamon	1/2tsp	2tbsp
Strong white bread flour	2tsp	3tsp
Fast action yeast	1tsp	1+1/2tsp
Raisins*	1/4cup	5/8cup
Use setting	1- Basic	1- Basic

Sun-dried tomato loaf	1.5lb (650 g)	2lb (900 g)
Water	3/4cup	1cup
Skimmed milk powder	2+1/4tbsp	3tbsp
Sunflower oil	2+1/4tbsp	3 tbsp
Sugar	1+1/4 tbsp	1+1/22tbsp
Salt	1+1/4tsp	1+1/2tsp
Died mixed herbs	1+1/2tsp	2tbsp
Strong white bread flour	3 cups	4cups
Fast action yeast	1+1/4 tsp	1+1/2 tsp
Sun-dried tomatoes	3/8cup	1/2cup
Use setting	1- Basic	1- Basic

Malt loaf	1.5lb (650 g)	2lb (900 g)
Water	1cup	1+1/4 cup
Salt	1tsp	1tsp
Sunflower oil	2tsp	3tsp
Sugar	1+1/4 tbsp	1+1/2tbsp
Black treacle	1+1/2 tbsp	2+1/2 tbsp
Malt extract	2 tbsp	3 tbsp
Plain flour	3cups	4cups
Fast action yeast	1 tsp	1+1/4 tsp
Sultanas	1/2cup	3/4cup
Use setting	1- Basic	1- Basic

*Add the fruit when the beeper sounds.

2- Recipes for French breads

French bread	1.5lb (650 g)	2lb (900 g)
Water	1cup	2+1/2 cup
Skimmed milk powder	2 tbsp	2+1/2 tbsp
Salt	1tsp	1/4tsp
Sunflower oil	1tbsp	1+1/2tbsp
Sugar	1 tsp	1+1/4tbsp
Strong white bread flour	3cups	4cups
Fast action yeast	1 tsp	1+1/4 tsp
Use setting	2- French	2- French

3- Recipes for wholewheat bread

Wholewheat bread	1.5lb (650 g)	2lb (900 g)
Water	1+1/8cup	1+5/8 cup
Skimmed milk powder	1+1/2tbsp	3tbsp
Sunflower oil	2tbsp	3 tbsp
Brown sugar	2+1/2 tbsp	3+1/2tbsp
Salt	1+1/4tsp	1+1/2tsp
Strong wholemeal bread flour	3cups	4cups
Fast action yeast	1+1/4 tsp	1+1/2 tsp
Use setting	3- Wholewheat	3- Wholewheat

Granary loaf	1.5lb (650 g)	2lb (900 g)
Water	1+1/8cup	1+5/8 cup
Skimmed milk powder	2tbsp	3tbsp
Sunflower oil	2tbsp	3 tbsp
Soft brown sugar	2+1/2 tbsp	5tbsp
Salt	1+1/4tsp	2tsp
Granary malted brown bread flour	3cups	4cups
Fast action yeast	1+1/4 tsp	1 tsp
Use setting	3- Wholewheat	3- Wholewheat

4- Recipes for quick setting - Banana and nut bread

Ingredients group1	1.5lb (650 g)
Butter melted	2 tbsp
Milk	1tbsp
Mashed banana	1 cup
Egg	1
Walnuts chopped	1/2 cup
Lemon	1tsp
Ingredients group 2	
Plain flour	1+1/2cup
Bicarbonate of soda	1/2tsp
Baking powder	1/4tsp
Sugar	1/2cup
Salt	1/4tsp
Using setting	4- Quick

Method

1.Mix group1 together in a separate bowl.
2.Mix group2 together in a second bowl.
3.Pour mixture into bread pan.

Porridge oats bread	1.5lb (650 g)
Milk	1cup
egg beaten	2
Sunflower oil	1/2tsp
Golden syrup	2tbsp
Sugar	1/4cup
Salt	1tsp
Plain flour	2cup
Porridge powder	1cup
Baking powder	1/2tsp
Bicarbonate of soda	1/2tsp
Using setting	4- Quick

5-Sweet

Mixed fruit loaf	1.5lb (650 g)	2lb (900 g)
Water	1+1/8cup	1+1/3cup
Skimmed milk powder	2+1/2tbsp	3tbsp
Sunflower oil	2+1/2tbsp	3tbsp
Sugar	1/4tbsp	1/3tbsp
Salt	1+1/4tsp	1+1/2tsp
Strong white bread flour	3cups	4cups
Nutmeg	3/4tsp	1 tsp
Fast action yeast	1+1/4 tsp	1+1/2tsp
Dried mixed fruit	1/2 cup	2/3cup
Use setting	5- Sweet	5- Sweet

Chocolate bread	1.5lb (650 g)	2lb (900 g)
Water	1cup	1+1/2cup
Egg beaten	1medium	1medium
Skimmed milk powder	1tbsp	1+1/2tbsp
Sunflower oil	1tbsp	1+1/23tbsp
Sugar	1/2tbsp	3/4tbsp
Salt	1/2tsp	1tsp
Walnuts shopped	1/4cup	1/4cup
Strong white bread flour	2+1/8cup	3cup
Cocoa powder	½ cup	¾ cup
Fast action yeast	1tsp	1+1/2tsp
Use setting	5- Sweet	5- Sweet

***Add the walnuts when the beeper sounds.**

6- Recipes for Fastbake II

Fastbake small white	1.5lb (650 g)
Water	270ml
Skimmed milk powder	2tbsp
Sunflower oil	4tbsp
Sugar	4tbsp
Salt	1tsp
Strong white bread flour	3cup
Fast action yeast	3tsp
Using setting	6- Fastbake

7- Recipes for FastbakeII

Fastbake large white	2lb (900 g)
Water	360ml
Skimmed milk powder	3tbsp
Sunflower oil	4tbsp
Sugar	5tbsp
Salt	1+1/2tsp
Strong white bread flour	4cup
Fast action yeast	3+1/2tsp
Using setting	7- Fastbake

8- Recipes for dough

White bread rolls	2lb (900 g)
Water	1+1/4cup
Skimmed milk powder	1tbsp
Butter melted	2tbsp
Sugar	2tbsp
Salt	1+1/2tsp
Strong white bread flour	3+1/4cup
Fast action yeast	1+1/2tsp
Using setting	8- Dough

Method

1.Knead and shape the dough into 6 rolls.
2.Place on a greased baking tray.
3.Brush lightly with melted butter.
4.Cover for 20-25 minutes.
5.Allow to rise until they are double in size and glaze.
6.Bake for approx 15-20 minutes at 190°

Wholewheat bread rolls

Water	1+1/4cup
Skimmed milk powder	2tbsp
Butter melted	2tbsp
Honey	2tbsp
Brown suga	1tbsp
Salt	1+1/2tsp
Strong white bread flour	3+1/4cup
Fast action yeast	1+1/2tsp
Using setting	8- Dough

Method

Follow method given for white rolls.

Hot cross buns

Water	1cup
Butter melted	1/4cup
Sugar	1/4cup
Egg beaten	1
Salt	1tsp
Strong white bread flour	3+3/4cup
Cinnamon	1tsp
Nutmeg	1/4tsp
Raisins	1cup
Using setting	8- Dough

Method

1.Divide into 8-12 pieces, Shape and flatten slightly.
2.Glaze with egg and milk (but not cross).
3.Cover and allow to rise for 30 minutes.
4.Bake in oven 375°190°for 16-18 minutes.

Pizza base

Water	1cup
Butter melted	1tbsp
Sugar	2tbsp
Salt	1tsp
Strong white bread flour	2+3/4cup
Fast action yeast	1tsp
Raisins	1cup
Using setting	8- Dough

Method

1.Pre-heat oven.
2.Shape into a flat round shape. Place on a greased baking tray. Brush lightly with oil.
3.Cover for 15 minutes and allow to rise.
4.Add your desired topping.
5.Bake at approx 200° until golden brown.

9- Recipes for jams

Marmalade

Juice from oranges	3 medium
Rind of oranges grated	12
Preserving sugar	1cup
Water	1tbsp
Pectin if needed	2tsp
Using setting	9- Jam

Comments

· Warm the jars before filling.
· Use extra bake time if needed according to set of the marmalade and the size of the oranges.
·Remove the paddle with tongs before pouring the marmalade into the jars.
·Do not lift the lid during mixing.
·Seville oranges should be used for marmalade but are only available in January.
·If using other oranges pectin will be needed to firm up the marmalade.
·This recipe will fill approximately 1 medium(400g) jar.

Raspberry and apple jam

Raspberries, frozen, measured before defrosting	2 cup
Chopped baking apples (peeled and cored)	1 cup
Preserving sugar	1cup
Lemon juice	3tbsp
Using setting	9- Jam

Comments

·Warm the jars before filling.
·Use tongs to remove the paddle before pouring the jam into prepared jars.
·Do not open lid during mixing.

10- Recipes for cakes

Standard cake mix

Ingredients group1	
Butter melted	3/4cup
Vanilla essence	1/4tsp
Egg beaten	3 medium
Lemon juice	2tsp
Ingredients group2	
Plain flour	1+5/8cup
Baking powder	2tsp
Caster sugar	1 cup
Using setting	10- Cake

Method

1.Mix group 1 together in a separate bowl.
2.Sieve group 2 together in a second bowl.
3.Combine group 1 and group 2 together until mixed.
4.Pour mixture into bread pan.

Mixed fruit cake

Ingredients group1	
Butter melted	3/4cup
Vanilla essence	1/4tsp
Egg	3
Dried mixed fruit	2tsp
Ingredients group2	
Plain flour	1+5/8cup
Baking powder	2tsp
Sugar	1 cup
Ground cinnamon	1/4tsp
Ground nutmeg	1/4tsp
Using setting	10- Cake

Method
Follow method given for standard cake mix.

11- Recipes for sandwich breads

Sandwich loaf	1.5lb (650 g)	2lb (900 g)
Water	260ml	1+1/3cups
Butter (melted)	1+1/2tbsp	2tbsp
Salt	1/2tsp	1tsp
Sunflower oil	1+1/2tbsp	2tbsp
Sugar	3tbsp	3+1/2tbsp
Strong white bread flour	3cup	4 cup
Fast action yeast	3/4tsp	1tsp
Use setting	11- Sandwich	11- Sandwich

Softgrain sandwich loaf	1.5lb (650 g)	2lb (900 g)
Water	260ml	1+1/3cups
Butter (melted)	1+1/2tbsp	2tbsp
Salt	1/2tsp	1tsp
Sunflower oil	1+1/2tbsp	2tbsp
Sugar	3tbsp	3+1/2tbsp
Strong white bread flour	3cup	4 cup
Fast action yeast	3/4tsp	1tsp
Use setting	11- Sandwich	11- Sandwich

Trouble Shooting Guide

PROBLEM

The Bread Maker Machine Will Not Start
Cause 1: The appliance is not plugged in correctly to power outlet.
Solutions: Always plug appliance correctly into 230-240 volt power outlet.

PROBLEM

The Bread Maker Does Not Bake the Bread
Cause: The DOUGH program was selected.
Solution: Choose the appropriate program for the recipe you have chosen..

PROBLEM

Bread Collapses When Bread
Cakuse1: Salt was reduced or omitted.
Solution: Measure salt carefully using standard measuring spoons that have been leveled off.
Cause 2: Too much liquid was used.
Solution: If dough is too wet the bread will collapse. In future reduce water or liquid by at least 1 tablespoon and up to 4 tablespoons Let the machine knead too dry, add additional water 1 tablespoon at a time, up to 4 tablespoons.
Cause 3: Warm weather, high humidity or overheated liquid all speed up yeast action which may cause the dough to rise too fast and the bread to collapse during baking.
Solution: If room temperature is over 27 centigrade degrees try using chilled water. Try reducing the amount of yeast used by 1/4 teaspoon.

PROBLEM

The Bread or Dough Did Not Rise Enough
Cause 1: Not enough sugar was used.
Solution: Measure sugar carefully. Do not reduce amount of sugar or sugar sweeteners in a recipe. DO not use artificial sweeteners.
Cause 2: Yeast did not activate.
Solution: Make sure yeast is fresh, check “use-by” date.
Yeast should be placed in a little hollow well made in the flour.
Cause 3: Too much salt inhibited rising.
Solution: Use amount specified in recipe and measure carefully.
Cause 4: High altitude.
Solution: For every 1,000 feet over 3,000 feet above sea level, reduce the water by 1 tablespoon up to 4 tablespoons maximum.

PROBLEM

The Loaf of Bread is Small or Out of Shape
Cause: Too much flour was used.
Solution: Measure flour carefully. Spoon flour into measuring cup being careful not to pack down. Level cup off with a knife.

PROBLEM

Bread Rose too high, Touching the Lid
Cause 1: Weather very hot and/or humid.
Solution: Do not bake bread in the machine until the weather is cooler and/or less humid.
Cause 2: Too much or wrong type of yeast used.
Solution: Measure yeast carefully. Active dry yeast is recommended for all recipes in this booklet.

PROBLEM

Bread Did Not Bake Thoroughly
Solution: Do not open lid during final rising and baking cycle.
Cause 1: Lid was opened during baking.
Cause 2: Ingredients were not measured correctly.
Solution: Measure carefully, remembering to level off all cup and spoon measurements of dry ingredients.
Cause 3: Machine is being used in a very cold room.
Solution: Only use appliance in warm location.

Cleaning and Storage

Disconnect the machine from power outer and allow it cool down completely before you start to clean it.
1.Clean the inside of the machine with a damp, slightly soapy dish cloth. Wipe over again with a clean damp cloth to remove any of the soapy residue.
2.To clean the Bread Pan. Rub the inside and outside of the pan with a damp cloth. Kneading Bar: If the kneading bar is difficult to remove from the axle, soak the bread pan in water beforehand.
3.Lid and window: Clean the lid and machine inside outside with a slightly damp cloth.

Note: DO NOT use abrasive or strong household cleaners as these will damage the non-stick surface of the Bread Maker.

Technical data

Power: 700W
Power supply: 230 V ~ 50Hz

For any improvement reasons, Beper reserves the right to modify or improve the product without any notice.

DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES

The European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation,

that when you dispose of the appliance, it must be separately collected.

GUARANTEE CERTIFICATE

This appliance has been checked in the factory. From the date of original purchase a 24 month guarantee applies to material and production defects. The purchase receipt and the guarantee certificate must be submitted together in case of claim to guarantee.

For any technical assistance, please contact directly the seller or our head office in order to preserve the appliance's efficiency and NOT TO void the guarantee. Any intervention on this appliance by non-authorized persons will automatically void the guarantee.

Guarantee conditions

If the appliance shows defects as a result of faulty material and/or production during the period of guarantee, we guarantee repair free of charge on condition that:

- The appliance has been used properly and for the purpose for which it has been intended.
- Repairs are professionally carried out by qualified persons who are appointed by the supplier.
- The purchase receipt shall be presented.
- The appliance showing a fair wear and tear shall not be covered by this guarantee.

Therefore, any part that could be accidentally broken or having visible signs of use in consumable products (such as lamps, batteries, heating elements…) is excluded from the guarantee, and any defect whatsoever resulting from non-respect of the rules for use, negligence in usage and/or maintenance of the appliance, damage during transport and any other damage not attributable the supplier.

For every defect that could not be repaired within the guarantee period, the appliance will be replaced free of charge.

Technical assistance

Even after the guarantee period we will always pay attention to repairs for defected appliances.
For technical assistance and/or repairs after the guarantee period you can directly contact the below address:

CONTACT YOUR DISTRIBUTOR IN YOUR COUNTRY OR AFTER SALES DEPARTMENT
BEPER. E-MAIL **assistenza@beper.com**
WHICH WILL FORWARD YOUR ENQUIRIES TO YOUR DISTRIBUTOR.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ :

Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement, donc il ne devra être utilisé que pour le but auquel il a été destiné ; toute autre utilisation doit être considérée comme impropre et dangereuse et donc annule automatiquement la garantie. Vérifier toujours l'intégrité de l'appareil en tous ses parties avant chaque utilisation, en cas de problèmes, s'adresser immédiatement au revendeur ou contacter notre Centre d'Assistance.

Avant d'utiliser cet appareil électrique, vous devez suivre toutes les règles générales fondamentales qui suivent :

• S'assurer que les fiches techniques relatives à l'alimentation reportées sur l'appareil soient correspondants à ceux du réseau électrique auquel il devra être branché, si le dispositif est doté de prise de terre il faudra le brancher à un installation de mise à la terre conforme aux directives européennes en vigueur.

• En cas d'incompatibilité entre la fiche original du dispositif et la prise de courant du réseau électrique, faites remplacer cette dernière par un personnel spécialisé en respectant les normes techniques en vigueur, toute erreur de branchement annule immédiatement la garantie.

• Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

• Lorsque le câble d'alimentation est branché ne pas toucher l'appareil avec les mains ou pieds mouillés ou humides, même si l'appareil n'est pas en marche.

• Ne pas laver en aucun cas l'appareil sous l'eau courante ou en lave-vaisselle à l'exception des parties lavables spécifiés , le bloc moteur peut être nettoyé à l'aide d'un éponge humide et essuyé avec un tissu doux. Ne pas tirer le câble d'alimentation ou l'appareil lui-même pour débrancher la fiche de la prise de courant.

• S'assurer que dans les opération d'entretien ou nettoyage, pendant le montage ou démontage des accessoires, lorsqu'on relève un mauvais marcher ou à la fin de son utilisation, l'appareil résulte débranché du réseau électrique pour éviter incidents.

Toute intervention de réparation ou substitution des parties de l'appareil ne doivent pas être absolument effectuées par l'utilisateur. Il faut toujours s'adresser à du personnel qualifié ou à notre Centre d'Assistance. En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, éteindre immédiatement l'appareil ; évitez absolument tout tentative de manumission et s'adresser à notre Centre d'Assistance. Toute intervention non autorisée annule immédiatement la garantie !

CARACTÉTISTIQUES DE LA MACHINE

Cette machine à pain unique en son genre mélange, pétrit, cuit et maintient le pain frais et croustillant de manière complètement autonome. Elle est dotée de 12 programmes préétablis pour les différents types de cuisson, elle possède une minuterie afin de régler l'heure de début de la préparation ; tout est supporté par un écran à cristaux liquides facile à comprendre. Grâce à ses nombreux programmes la machine à pain résulte particulièrement polyvalent, en effet, avec ses différents temps de pétrissage, levage et cuisson, il est possible de réaliser non seulement un pain avec les caractéristiques les plus agréables mais aussi confiture et doux. La machine à pain possède un moule amovible anti- adhésif, un récipient gradué et un cuilleron doseur avec la garantie d'un résultat toujours

Description de produit Fig. 1

1. Couvercle
2. Panneau de commande
3. Moulle à pain
4. Crochet pétrisseur
5. Interrupteur
6. Gobelet doseur
7. Cuillère à soupe
8. Cuillère à café

AVERTISSEMENT

•Pendant le fonctionnement la machine à pain se chauffe, il est recommandé donc de faire très attention aux parties chaudes de l'appareil ; nous vous rappelons en outre qu'il faut le garder hors de la portée des enfants.
•Utilisez des gants de protection ou des maniques pour retirer le moule à pain après la cuisson, évitez d'utiliser des objets métalliques comme couteaux afin de ne pas ruiner le revêtement anti-adhésif.
•Nous vous recommandons de faire très attention au crochet pétrisseur car il est possible, surtout pendant les premières tentatives, le jeter involontairement dans la poubelle à l'intérieur d'une miche de pain raté.
•Avant d'utiliser la machine à pain, nous vous recommandons de laver soigneusement le moule à pain et le crochet pétrisseur à l'eau tiède savonneuse. Après le lavage, n'oubliez pas d'essuyer complètement les parties en question. •La machine à pain possède un interrupteur situé sur la partie frontale qui doit être commuté en position 1 pour garantir son bon fonctionnement.
•Avant de commencer le cycle de cuisson, s'assurer que le couvercle soit bien fermé.
•Attention ! Lors de la première utilisation de l'appareil, il peut se produire un dégagement de fumée. Ne pas s'alarmer ! il s'agit d'un normal phénomène, typique des nouvelles unité chauffantes qui devrait cesser en l'espace de peu minutes.

FONCTIONNEMENT DE LA MACHINE À PAIN

Dans le cas le plus général, un programme de la Machine à pain est composé de 3 phases de durée variable selon ce même programme et les dimensions de la miche de pain.
•Pétrissage : En général il est composé d'un phase de mélange lente et un ou plusieurs phases de véritable
pétrissage. Pendant cette phase, l'appareil émet un signal sonore qui indique que vous pouvez ajouter éventuels
•Levage : Un ou plusieurs cycles , dans cette phase la machine produit la température adéquate pour le levage.
• Cuisson : Il s'agit là de la phase finale pendant laquelle le pain est cuit.

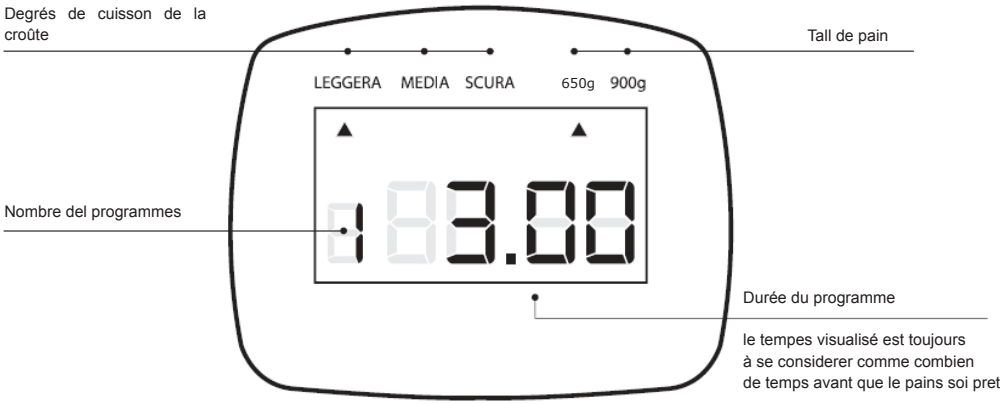
CHOIX DU DOSAGE ET CHARGEMENT DES INGRÉDIENTS

Les ingrédients sont ceux qui normalement sont utilisés dans la production de pétrissages levés : farine, eau, levure, lait, sucre, sel, œufs, etc. Il est conseillé de diluer des ingrédients comme : sucre, levure, lait en poudre mélangé à l'eau pour l'aider à s'amalgamer avec la farine.
• **Farine** : Elle doit être appropriée à la panification, c'est-à-dire elle doit être une farine « moyenne-grosse » que s'obtient facilement avec un mélange de farine 00 et de blé tendre Manitoba.

On peut également utiliser farines avec céréales différents du blé tendre et dans ce cas il faut évaluer si « modifier » la grosseur de la farine en ajoutant du gluten ou de la farine moulu plus grosse.
• **Levure** : On peut utiliser aussi de la levure de bière fraîche que celle déshydratée.
Il est important de respecter les quantités indiqués dans les recettes, car tant un excès qu'un défaut de levure pourraient causer des résultats négatifs.
• **Eau** : C'est un ingrédient presque toujours présent, remplacé ou ajouté au lait et/ou aux œufs.
Quant à la quantité de l'eau, il existe une « règle » aussi valable pour la planification traditionnelle, c'est-à-dire l'eau (ou les liquides en général) doit être présente en une quantité de 60% par rapport à la farine.
Exemple : si dans la recette il y a 500 g de farine, l'eau devra être 300 g environ.
Avec des pourcentages plus basses, le pétrissage trop dur ne permet pas au pain de lever suffisamment, au contraire, s'il y a trop d'eau, le levage peut être excessif avec un successif « dégonflement » pendant la phase de cuisson.
• **Sucres** : En général les recettes salées aussi exigent une petite quantité de sucres généralement sous forme
de sucre, miel ou malt. Ces éléments contribuent à rendre plus actif le levage et la dorure de la croûte.
• **Graisses** : Généralement toutes les recettes prévoient des petites quantités d'huile ou de beurre, qui donnent tendreté au produit finit.
• **Préparation** : Généralement il faut mettre les liquides au fond, puis il faut verser de la farine de façon à recouvrir tout. Sur la farine dans des coins séparés il faut ajouter le sel et le sucre. Il faut faire un trou au centre de la farine
(mais sans arriver au liquide situé au-dessous) et y mettre de la levure. Si vous utilisez de la levure fraîche il faut l'émietter avec vos mains. Surtout en cas de départ différé, il est important d'éviter le contact direct entre la levure et le sel, car il peut la rende inactive (surtout si elle est fraîche), et entre la levure et les liquides, car la fermentation commencerait avant même le début du programme et au moment du levage, probablement, la levure n'aurait plus la « force » nécessaire.

PANNEAU DE COMMANDE

L'affichage lcd indique en temps réel tous les informations concernant le cycle de cuisson :



Description des touches de sélection:
•**MARCHE/ARRÊT** : Cette touche sert à démarrer le programme sélectionné, les points de la durée du programme commencent à clignoter et le voyant s'allume.
Pour arrêter le programme, pressez la touche jusqu'à ce que l'appareil émet un signal sonore.
•**MENU** : Cette touche vous permet de sélectionner le programme désiré.
•**TAILLE DE PAIN** : Cette touche, en programmes spécifiques, vous permet de sélectionner la taille de pain souhaitée, 650 ou 900 grammes.
•**COULEUR** : Cette touche, en programmes spécifiques, vous permet de définir la coloration de croûte souhaitée : pâle, moyenne et foncée.
•**TEMPS +/TEMPS** - : Cette touche vous permet de régler l'heure pour le début automatique.

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE POUR UN DÉPART DIFFÉRÉ

Il est utile de profiter de la fonction « départ différé » lorsque on désire trouver le pain prêt à l'heure souhaitée, il est possible de renvoyer la cuisson jusqu'à 13 heures.
Il est très important de considérer que l'heure indiquée pendant le réglage, n'est pas l'heure de départ différé, mais plutôt le temps qui doit passer avant que le repas désiré soit prêt.
1.Sélectionnez le programme souhaité à l'aide de la touche MENU.
2.Avec les touches TEMPS+/TEMPS- modifiez l'heure souhaitée avec augmentation de 10 minutes. L'heure indiquée représente la somme du retard sélectionné + la durée du programme.
3.Pour confirmer le réglage utilisez l'interrupteur MARCHE/ARRÊT.
À tel point le voyant s'allume et la machine à pain est prête pour la cuisson, l'heure indiquée sur l'écran numérique montre quand le pain sera prêt.
Pour annuler la programmation il faut appuyer sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT pendant 2 secondes environ.

UTILISATION

• Introduire les ingrédients comme décrit dans le paragraphe précédent.
•Sélectionnez le programme souhaité avec la touche MENU.
•Mettez l'appareil en marche en appuyant sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT.
•Pour annuler la programmation appuyez sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT jusqu'à ce que vous entendez un bip sonore.

PROGRAMMES

Dans les phases de chauffage la résistance démarre et s'arrêt pour maintenir la température idéale.

1. **PAIN NORMAL** : Ce programme est composé de trois phases principales : pétrissage, levage, cuisson et il permet la préparation de pain blanc, pain aux raisins, pain au chocolat, etc.

	Pétrissage1	Levage1	Pétrissage2	Levage2	Levage3	Cuisson	Maintien
900g 3.00 h	6 Min. pétrissage saccadé. 4 Min. pétrissage continu.	20 Min. température moyenne 25°.	5Min. pétrissage saccadé 5 Min. pétrissage continu Sonnerie 5 Min. pétrissage saccadé + chauffage	25 Min. température moyenne de chauffage 32°. Bref mouvement de la pâte.	45 Min. température moyenne de chauffage 35°.	35 Min. cuisson à moyenne température 112° 30 Min. de cuisson, la température dépend de la couleur de la croûte désirée.	60 Min. maintien à 65° environ
650g 2.55 h	5 Min. pétrissage saccadé. 4 Min. pétrissage continu.		4 Min. pétrissage Saccadé 5 Min. pétrissage continu Sonnerie 5 Min. pétrissage saccadé + chauffage			32 Min. cuisson à moyenne température 112° 28 Min. cuisson, la température dépend de la couleur de la croûte désirée.	

2. **PAIN FRANÇAIS** : Programme pour un pain plus léger et avec une croûte plus croustillante.

	Pétrissage1	Levage1	Pétrissage2	Levage2	Levage3	Cuisson	Maintien
900g 3.50 h	6 Min. pétrissage saccadé. 12 Min. pétrissage continu.	40 Min. température moyenne 25°.	2 Min. pétrissage saccadé 10 Min. pétrissage continu Sonnerie 10 Min. pétrissage saccadé + chauffage	30 Min. température moyenne de chauffage 32°. Bref mouvement de la pâte.	50 Min. température moyenne de chauffage 35°.	40 Min. cuisson à moyenne température 112° 30 Min. de cuisson, la température dépend de la couleur de la croûte désirée.	60 Min. maintien à 65° environ
650g 3.40 h	6 Min. pétrissage saccadé. 10 Min. pétrissage continu.		2 Min. pétrissage saccadé 7 Min. pétrissage continu Sonnerie 10 Min. pétrissage saccadé + chauffage			37 Min. cuisson à moyenne température 112° 28 Min. cuisson, la température dépend de la couleur de la croûte désirée.	

3. PAIN COMPLET : Programme conçu expressément pour une meilleure absorption de l'eau de la part d'une farine non raffinée.

	Pétrissage1	Levage1	Pétrissage2	Levage2	Levage3	Cuisson	Maintien
900g 3.40 h	6 Min. pétrissage saccadé. 4 Min. pétrissage continu.	25 Min. température moyenne 25°.	5 Min. pétrissage saccadé 5 Min. pétrissage continu Sonnerie 10 Min. pétrissage saccadé + chauffage	35 Min. température moyenne de chauffage 32°. Bref mouvement de la pâte.	70 Min. température moyenne de chauffage 35°.	30 Min. cuisson à moyenne température 112° 30 Min. de cuisson, la température dépend de la couleur de la croûte désirée.	60 Min. maintien à 65° environ
650g 3.32 h	6 Min. pétrissage saccadé. 3 Min. pétrissage continu.		3 Min. pétrissage saccadé 5 Min. pétrissage continu Sonnerie 10 Min. pétrissage saccadé + chauffage			30 Min. cuisson à moyenne température 112° 25 Min. cuisson, la température dépend de la couleur de la croûte désirée.	

4. PAIN RAPID : Dans ce programme les phases de pétrissage et levage sont plus brèves. Pour obtenir du pain en peu de temps, la quantité du pain doit obligatoirement être de « 650 g ».

	Pétrissage1	Levage1	Pétrissage2	Levage2	Levage3	Cuisson	Maintien
650g 1.40 h	5 Min. pétrissage saccadé. 2 Min. pétrissage continu.	5 Min. température moyenne 25°.	4 Min. pétrissage continu Sonnerie 4 Min. pétrissage saccadé + chauffage	Absent	Absent	50 Min. cuisson à moyenne température 112° 30 Min. de cuisson, la température dépend de la couleur de la croûte désirée.	60 Min. maintien à 65° environ

5. PAIN DOUX : Dans ce programme les phases de pétrissage, levage, cuisson ont été conçues pour garantir un résultat optimal.

	Pétrissage1	Levage1	Pétrissage2	Levage2	Levage3	Cuisson	Maintien
900g 2.55 h	6 Min. pétrissage saccadé. 4 Min. pétrissage continu.	5 Min. température moyenne 25°.	5 Min. pétrissage saccadé 5 Min. pétrissage continu Sonnerie 10 Min. pétrissage saccadé + chauffage	30 Min. température moyenne de chauffage 32°. Bref mouvement de la pâte.	55 Min. température moyenne de chauffage 35°.	30 Min. cuisson à moyenne température 112° 25 Min. de cuisson, la température dépend de la couleur de la croûte désirée.	60 Min. maintien à 65° environ
650g 2.50 h						30 Min. cuisson à moyenne température 112° 20 Min. cuisson, la température dépend de la couleur de la croûte désirée.	

6. PAIN RAPIDE 1 : Programme de cuisson rapide pour pain de 650 g.

	Pétrissage1	Levage1	Pétrissage2	Levage2	Levage3	Cuisson	Maintien
650g 58 min	8 Min. pétrissage saccadé. 6 Min. pétrissage continu.	Absent	Absent	Absent	11 Min. température moyenne de chauffage 35°.	20 Min. cuisson à moyenne température 105° 15 Min. cuisson, à moyenne température 108°	60 Min. maintien à 65° environ

7. PAIN RAPIDE 2 : Programme de cuisson rapide pour pain de 900 g.

	Pétrissage1	Levage1	Pétrissage2	Levage2	Levage3	Cuisson	Maintien
900g 58min	6 Min. pétrissage saccadé. 3 Min. pétrissage continu.	Absent	Absent	Absent	9 Min. température moyenne de chauffage 35°.	25 Min. cuisson à moyenne température 105° 15 Min. cuisson, à moyenne température 108°	60 Min. maintien à 65° environ

9. PROGRAMME GÂTEAU : Programme pour cuisiner gâteaux.

	Pétrissage1	Levage1	Pétrissage2	Levage2	Levage3	Cuisson	Maintien
900g - 650g 2.50 h	5 Min. pétrissage saccadé. 5 Min. pétrissage Continu avec chauffage	5 Min. température moyenne 25°.	10 Min. pétrissage continu Sonnerie 10 Min. pétrissage saccadé + chauffage	30 Min. température moyenne de chauffage 32°. Bref mouvement de la pâte.	35 Min. température moyenne de chauffage 47°.	70 Min. cuisson à moyenne température 135°	60 Min. maintien à 65° environ

1. PROGRAMME SANDWICH: Programme pour la préparation de pain léger idéal pour sandwich.

	Pétrissage1	Levage1	Pétrissage2	Levage2	Levage3	Cuisson	Maintien
900g 3.00 h	7 Min. pétrissage saccadé. 6 Min. pétrissage continu.	40 Min. température moyenne 25°.	5 Min. pétrissage saccadé.	25 Min. température moyenne de chauffage 32°. Bref mouvement de la pâte.	40 Min. température moyenne de chauffage 35°.	30 Min. cuisson à moyenne température 112° 20 Min. cuisson, la température dépend de la couleur de la croûte désirée.	60 Min. maintien à 65° environ
650g 2.55 h						30 Min. cuisson à moyenne température 112° 25 Min. cuisson, la température dépend de la couleur de la croûte désirée.	

10. PROGRAMME CUISSON: Programme de cuisson uniquement.

	Pétrissage1	Levage1	Pétrissage2	Levage2	Levage3	Cuisson	Maintien
10-60 Min						30 Min. cuisson à moyenne température 112° 30 Min. cuisson, la température dépend de la couleur de la croûte désirée.	60 Min. maintien à 65° environ

MESSAGES D'ERREUR

H :HH : La machine indique que la température à l'intérieur du compartiment de cuisson est trop élevée, il faut donc attendre quelques minutes avant de redémarrer l'appareil.
E :EE : La machine à pain indique que la température n'est pas disponible pour le moment, la sonde de température pourrait être défectueuse. Si l'erreur persiste, contacter le Centre d'Assistance.

RECETTES CLASSIQUES

Pain blanc classique	650g	900g
Eau	1+1/8 Gobelet doseur	1+1/2 Gobelet doseur
Huile	2+1/2 Cuillère à soupe	4 Cuillère à soupe
Sucre	2+1/4 Cuillère à soupe	3 Cuillère à soupe
Sel	1+1/4 Cuillère à café	2 Cuillère à café
Farine 00	3 Gobelet doseur	4 Gobelet doseur
Levure déshydratée	1+1/4 Cuillère à café	1+1/4 Cuillère à café
Programme	NORMAL	

Pain français	900g	650 g
Eau	1 Gobelet doseur	1+1/4 Gobelet doseur
Lait en poudre	2 Cuillère à soupe	2+1/2 Cuillère à soupe
Huile	1 Cuillère à soupe	1+1/2 Cuillère à soupe
Sucre ou Miel	1 Cuillère à soupe	1+1/4 Cuillère à soupe
Sel	1 Cuillère à café	1+1/4 Cuillère à café
Farine 00	3 Gobelet doseur	4 Gobelet doseur
Levure déshydratée	1 Cuillère à café	1+1/4 Cuillère à café
Programme	FRANÇAIS	

Pain intégral	900g	650 g
Eau	1+1/8 Gobelet doseur	1+5/8 Gobelet doseur
Lait en poudre	1+1/2 Cuillère à soupe	3 Cuillère à soupe
Huile de tournesol	2 Cuillère à soupe	3 Cuillère à soupe
Sucre de canne	2+1/2Cuillère à soupe	3+1/2 Cuillère à soupe
Sel	1+1/4 Cuillère à café	1+1/2 Cuillère à café
Farine intégrale	3 Gobelet doseur	4 Gobelet doseur
Levure déshydratée	1+1/4 Cuillère à café	1+1/2 Cuillère à café
Programme	COMPLET	

Pain pour sandwich	900g	650g
Eau	1+1/2 Gobelet doseur	1+1/3 Gobelet doseur
Beurre fondu	1+1/2 Cuillère à soupe	2 Cuillère à soupe
Huile de tournesol	1+1/2 Cuillère à soupe	2 Cuillère à soupe
Sucre ou Miel	3 Cuillère à soupe	3+1/2 Cuillère à soupe
Sel	1/2 Cuillère à café	1 Cuillère à café
Farine 00	3 Gobelet doseur	4 Gobelet doseur
Levure déshydratée	3/4 Cuillère à café	1 Cuillère à café
Programme	SANDWICH	

Pâte à pizza		
Eau	1 Gobelet doseur	
Huile	1 Cuillère à soupe	
Sucre	2 Cuillère à soupe	
Sel	1 Cuillère à café	
Farine 00	2+3/4 Gobelet doseur	
Levure déshydratée	1 Cuillère à café	
Programme	PÉTRISSAGE	

Confiture		
Fruit en morceaux		650 ml.
Sucre et gélifiant		250 gr.
Jus de citron		20 g. environ
Programme	CONFITURE	

Pain au chocolat	900g	650g
Eau	1 Gobelet doseur	1+1/2 Gobelet doseur
Œufs battus	1 moyen	1 moyen
Lait en poudre	1 Cuillère à soupe	1+1/2 Cuillère à soupe
Huile	1 Cuillère à soupe	1+1/2 Cuillère à soupe
Sucre ou Miel	1/2 Cuillère à soupe	3/4 Cuillère à soupe

Sel	1/2 Cuillère à café	1 Cuillère à café
Farine 00	2+1/8 Gobelet doseur	3 Gobelet doseur
Noisettes en morceaux	1/4 Gobelet doseur	1/3 Gobelet doseur
Levure déshydratée	1 Cuillère à café	1+1/4 Cuillère à café
Cacao en poudre	1/2 Gobelet doseur	3/4 Gobelet doseur
Programme	DOUX	

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Débranchez la machine du réseau d'alimentation et attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Le moule à pain et le crochet pétrisseur pourront être lavés avec de l'eau additionné d'un détergent . Il est important de sécher soigneusement toutes les pièces de l'appareil avant toute nouvelle utilisation. Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon ou un éponge humide, puis séchez le avant toute nouvelle utilisation.

FICHES TECHNIQUES

• Puissance nominale : 700W
• Tension et fréquence nominale : 230 V – 50 Hz

Dans un soucis d'amélioration permanent Beper se réserve le droit d'apporter des modifications et améliorations au produit sans aucun préavis.

TRAITEMENT DES DECHETS DES APPAREILS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES

Le symbole indique que le produit répond aux normes requises par les nouvelles directives introduites en faveur de l'environnement (2011/65/EU) et que le produit doit être détruit de façon appropriée au terme du cycle de vie.
Au besoin, informez-vous auprès des autorités locales compétentes en matière d'élimination des déchets de votre commune. Toute personne qui ne tiendra pas compte de ces règles d'élimination des déchets indiquées dans ce paragraphe en répondra selon la loi en vigueur.

CERTIFICAT DE GARANTIE

Cet appareil a été contrôlé en usine. La garantie est valable 24 mois à partir de la date d'achat pour tout défaut de matériel ou de fabrication. En cas de réclamation, le ticket de caisse et la garantie devront être présentés ensemble.
En cas de besoin et pour toute assistance technique, veuillez contacter votre revendeur ou vous adresser à notre siège. Cela vous permettra de conserver votre appareil dans de meilleures conditions et de NE PAS invalider la garantie. Toute manipulation de l'appareil par une personne non autorisée ou non qualifiée annulera automatiquement la garantie.

Conditions de garantie

Pendant la durée de garantie, si des pannes provenant d'un défaut de materiel et/ou de fabrication apparaissent, nous assurons gratuitement la réparation aux conditions énoncées ci-dessous :

- l'appareil a été correctement utilisé et ce uniquement à l'usage pour lequel il a été fabriqué ;
- l'appareil a été réparé par des experts, c'est-à-dire par des personnes mandatées par le fournisseur ;
- la présentation du ticket de caisse est obligatoire;
- les pièces présentant les signes évidents d'usure ne sont pas pris en compte dans la garantie.

En conséquence, sont exclus de la garantie toutes les pièces qui auraient subi des dommages accidentels ou présentant des signes d'usure normale (parmi lesquelles, ampoules, batteries, piles, résistances), toutes les pièces comportant des défauts dus à la non utilisation domestique, la négligence dans la manipulation et l'entretien, les dommages lors du transport et tous les dommages non imputables directement au producteur.

Si un défaut survient lors de la période de garantie et ne peut être réparé, l'appareil sera remplacé gratuitement.

Assistance technique

Même après la fin de la garantie, nous accordons toujours une grande importance à la reparation. Pour toute assistance technique et/ou reparations en dehors de la garantie, veuillez vous adresser directement à l'adresse ci-desous :

LE SERVICE APRÈS-VENTE EST EFFECTUÉ PAR VOTRE REVENDEUR OU PAR L'IMPORTATEUR/DISTRIBUTEUR DES PRODUITS BEPER.
ÉCRIVEZ UN E-MAIL AU **assistenza@beper.com** POUR CONNAITRE LE CENTRE SERVICE AGRÉE BEPER LE PLUS PROCHE DE CHEZ VOUS.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

di questo apparecchio elettrico comporta l'osservanza di tutte le seguenti e fondamentali regole
Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch vorgesehen. Sollte das Gerät zweckentfremdet benutzt werden, könnte es gefährlich sein und Schäden anrichten, wofür der Hersteller keine Haftung übernehmen kann. Überprüfen Sie regelmäßig die Unversehrtheit des Geräts und dessen Zubehörteile vor dem Gebrauch. Sollten Sie Beschädigungen bzw. Störungen feststellen, wenden Sie sich sofort an den Verkaufspunkt oder nehmen Sie Kontakt mit unserem Kundendienst auf.
Der Gebrauch von diesem Elektrogerät muss gemäß der Bedienungsanleitungen im Folgenden erfolgen und die Sicherheitshinweise einhalten:
• Überprüfen Sie, dass die technische Daten der Betriebsspannung auf dem Gerät mit der Netzspannung der Steckdose übereinstimmen. Sollte das Gerät mit einem Erder ausgestattet sein, muss man es an eine Erdungsanlage
gemäß der geltenden EU-Vorschriften anschließen.
• Sollte der Netzstecker des Geräts mit der Steckdose an der Wand nicht übereinstimmen, lassen Sie den Teil von qualifizierten Fachkräften gemäß der geltenden technischen Vorschriften anpassen. Jeder Anschlussfehler lässt die Garantie unverzüglich ablaufen.
• Der Gebrauch von diesem Gerät ist für Kinder, Ungeschickten, Personen mit körperlichen, sinnlichen und psychischen Behinderungen, unerfahrene und unbewusste Personen ohne die Beaufsichtigung oder die Kontrolle von Dritten nicht empfehlenswert, die für die Sicherheit der oben genannten Personen verantwortlich sind.
• Brotbackautomat ist kein Spielgerät. Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt.
• Gerät niemals unter falschen Umständen betreiben. Vergewissern Sie sich, dass Sie über die richtigen Gegebenheiten für einen fehlerhaften Gebrauch verfügen. Gerät keinen ungünstigen Wetterbedingungen bzw. Heizquellen aussetzen.
• Bewegende bzw. heiße Teile niemals anfassen. Zubehörteile während des Betriebs niemals auseinandernehmen oder zusammenbauen.
• Alle Küchengeräte wie Standmixer, Zerkleinerer, Entsafter u.Ä. müssen niemals im Leerlauf laufen.
• Wenn das Stromkabel an der Steckdose angeschlossen ist, fassen Sie niemals das Gerät mit nassen Händen bzw. Füßen an, obwohl es auch nicht in Betrieb ist.
• Gerät unter keinen Umständen unter Leitungswasser oder in der Spülmaschine mit der Ausnahme von den in den Anleitungen beschriebenen Teilen spülen. Motorgehäuse mit einem angefeuchteten Schwamm reinigen und mit einem weichen Tuch sorgfältig trocken. Netzstecker aus der Steckdose niemals direkt am Stromkabel des Geräts ziehen.
• Um Schäden bzw. Unfälle zu vermeiden, vergewissern Sie sich, dass das Gerät nach dem Gebrauch, im Fall von Fehlbetriebe, vor jeder Reinigung oder Wartung bzw. während des Zusammenbauens oder des Entfernens von den Zubehörteilen, nicht an der Steckdose angeschlossen ist.
• Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie bitte einen autorisierten Fachmann auf. Im Fall von Störungen oder Fehlbetriebe wenden Sie sich an unseren Kundendienst. Der Hersteller übernimmt die Haftung für ungenehmigten Reparaturen nicht!

MERKMALE DES BROTBACKAUTOMATS

Dieser einzigartige Brotbackautomat vermischt, verknetet, bäckt und kann das Brot frisch und knusprig halten.
Der Brotbackautomat bietet 12 unterschiedliche Backprogramme dem Benutzer an und hat einen Timer zur Einstellung der Zeitverzögerung. Alle Einstellungen sind auf einem leicht zu verstehenden Flüssigkristalldisplay angezeigt. Dank der Vielfalt an Back- und Zubereitungsprogrammen ist der Brotbackautomat besonders multifunktional: Mit den unterschiedlichen Zeiten zum Verkneten, Aufgehen und Backen besteht die Möglichkeit, auch Marmeladen, Kuchen und unsere gewünschte Brotsorten zuzubereiten. Der Brotbackautomat ist mit einer herausnehmenden und beschichteter Backform, einem Messbehälter und einem kleinen Messbecher zur besseren Leistung ausgestattet. Mit der Funktion PESO (Gewicht) kann man zwei verschiedene Brotmengen backen, jeweils 650 oder 900 g.

1 Deckel
2 Schalttafel
3 Backform
4 Knethaken
5 Schalter
6 Messbehälter
7 großer Messbecher
8 kleiner Messbecher

SICHERHEITSHINWEIS

• Während des Betriebs wird der Brotbackautomat heiß. Achten Sie immer auf die Handhabung der heißen Teile und halten Sie das Gerät von Kindern und Ungeschickten fern.
• Benutzen Sie Kochhandschuhe bzw. Topflappen zur Entfernung der Backform. Benutzen Sie niemals Metallgegenstände, z.B. Messer, um die Antihaftbeschichtung nicht zu beschädigen.
• Achten Sie auf die Handhabung und Aufbewahrung der Knethaken. Es besteht die Möglichkeit, sie unbeabsichtigt mit dem Teig nach einem nichterfolgreichen Versuch in den Müll wegzuwerfen.
• Vor dem Gebrauch des Brotbackautomats ist es empfehlenswert, Backform und Knethaken gründlich mit lauwarmem Wasser und Spülmittel zu reinigen. Nach der Reinigung trocknen Sie sorgfältig alle gespülte Teile mit einem weichen Tuch ab.
• Der Brotbackautomat hat einen Schalter auf dem vorderen Teil. Stellen Sie den Schalter auf 1, um das Gerät zu betreiben.
• Vor dem Gebrauch vergewissern Sie sich, dass der Deckel komplett geschlossen ist.
• Warnung! Bei der ersten Inbetriebnahme könnte der Brotbackautomat Rauchen erzeugen. Das ist nicht für gefährlich zu halten! Es handelt sich um ein normales Phänomen, das von den neuen Erhitzungseinheiten verursacht wird und das innerhalb von einigen Minuten verschwinden sollte.

WIE LÄUFT DER BROTBACKAUTOMAT

Im Allgemeinen ist jedes Programm des Brotbackautomats in 3 veränderlichen Phasen je nach Programm und nach Größe des Teigs eingeteilt.
• Verkneten: In der Regel beginnt die Vermischungszeit langsam. Hinzu kommen zwei weitere Verknetungsphasen. Während dieser Phase gibt der Brotbackautomat ein akustisches Signal, das als Zeichen für die Notwendigkeit gilt, neue Zutaten hinzufügen, z.B. Kerne, Rosinen, Schokotropfen, Obst, usw.
• Aufgehen: Diese Phase besteht aus einem oder mehreren Phasen, die von sehr kurzen Verknetungen unterbrochen werden. In dieser Phase erreicht der Brotbackautomat die richtige Temperatur für das Aufgehen.
• Backen: Letzte Phase. Der Teig wird gebacken.

MENGE AUSWÄHLEN UND ZUTATEN FÜLLEN

Benutzen Sie die normalen Zutaten für die Zubereitung der Teige mit Hefe: Mehl, Wasser, Hefe, Milch, Zucker, Salz, Eier, usw. Es ist empfehlenswert, einige Zutaten wie z.B. Zucker, Hefe und Pulvermilch in Wasser für eine bessere Vermischung des Mehls aufzulösen.
• Mehl: Muss für die Brotherstellung geeignet sein. Am besten benutzen Sie mittelgrob gemahlenes Mehl, das aus der Mischung von Mehl 00 und Manitoba-Mehl (oder Mehl 0) leicht zu erhalten ist.
Sie können auch andere Mehlsorten, z.B. Vollkorn, usw. benutzen. In diesem Fall könnte es notwendig werden, Gluten oder dick gemahlenes Mehl hinzuzufügen, denn anders als Weizen werden andere Getreidesorten grob gemahlen.
• Backhefe: Sie können frische Bierhefe bzw. Pulvermischungen benutzen. Halten Sie sich an die in den Rezepten angegebenen Mengen, sonst kann zu viel oder zu wenig Hefe nicht zu optimalen Leistungen des Geräts führen.
• Wasser: Ist einer der wesentlichsten Zutaten und wird ab und zu mit Milch und/oder Eier ergänzt bzw. ersetzt. Eines ist wichtig für die Wassermenge: Sowie für die klassische Brotherstellung muss das Wasser (oder andere Flüssigkeiten im Allgemeinen) in einem Verhältnis von 60% der Mehlmenge sein.
Beispiel: Bei 500 g Mehl benutzen Sie ungefähr 300 g Wasser.
Wenn Sie zu wenig Wasser eingeben, ist der Teig zu hart und das Aufgehen wird schwer.
Wenn Sie zu viel Wasser eingeben, geht der Teig übermäßig auf und verliert Volumen während der Backzeit.
• Zucker: In der Regel braucht man eine kleine Menge an Zucker, Honig oder Malz für die salzigen Zubereitungen. Das Aufgehen wird somit schneller und die Kruste wird leicht goldbraun.
• Fett: In der Regel ist eine mäßige Menge an Öl und Butter in den meisten Rezepten vorgesehen, denn sie machen die Zubereitung weicher.
• Füllen: In der Regel beginnt man mit den Flüssigkeiten und macht mit dem Mehl weiter, damit alles gedeckt wird. Auf dem Mehl bestreut man getrennt das Salz und den Zucker. In der Mitte des Mehls drückt man eine Vertiefung (ohne die Flüssigkeiten zu erreichen), in der die Hefe gesteckt wird. Beim Gebrauch von frischer Hefe zerkrümeln Sie sie mithilfe der Händen.
Insbesondere bei der Zeitverzögerung ist es wichtig, den direkten Kontakt zwischen Hefe und Salz zu vermeiden, denn das Salz schwächt den Effekt der Hefe (vor allem bei frischer Hefe) ab und ebenso den Kontakt zwischen Hefe und Flüssigkeiten: Das Aufgehen könnte vor dem Anfang des Programms beginnen und in diesem Fall könnte die Hefe höchstwahrscheinlich nicht mehr den Teig zu dem richtigen Zeitpunkt aufgehen lassen.

SCHALTTAFEL

Der Lcd-Display zeigt in Echtzeit alle Informationen über die Backphasen an.
Selezione doratura crosta = Auswahl Bräunungsgrad Kruste/hell-mittel-dunkel
Peso del pane = Brotgewicht
Numero programma = Programm
Durata del programma: il tempo visualizzato è sempre da considerarsi come: quanto manca prima che il pane sia pronto? = Dauer: die Zeit auf dem Display zeigt, wie viel Zeit bis zum Ende der Backzeit übrig bleibt
Beschreibung der Funktionen:
• START/STOPP: Das ausgewählte Programm wird gestartet. Die Pünktchen über die Programmdauer blinken und die Kontrollanzeige leuchtet auf.
Um das Programm zu stoppen, drücken Sie die Taste, solange der Brotbackautomat ein akustisches Signal ertönt.
• MENU: Dient zur Auswahl des gewünschten Programms.
• PESO (Gewicht): Für bestimmte Programme erlaubt, die Größe des Backproduktes auszuwählen. 600 g oder 900 g.
• DORATURA (Bräunungsgrad): Für bestimmte Programme erlaubt, den Bräunungsgrad (hell, mittel, dunkel) der Kruste auszuwählen.
• TEMPO+/TEMPO- (Zeit): Einstellung für die automatische Zeitverzögerung.
TIMEREINSTELLUNG FÜR DIE ZEITVERZÖGERUNG
Die Funktion „Zeitverzögerung“ ist besonders nützlich, wenn Sie das Brot zu einer gewünschten bzw. bestimmten Zeit fertig finden möchten. Sie können die Backzeit um höchstens 13 Stunden verzögern.
Hinweis: Die angezeigte Zeit auf dem Display bei der Einstellung der Funktion TEMPO entspricht der Backzeit, d.h. wie viel Zeit bis zum Ende übrig bleibt.
1. Gewünschtes Programm mit MENU auswählen.
2. Mit der Funktion TEMPO+/TEMPO- können Sie um 10 Minuten das Ende der Backzeit verzögern. Die angezeigte Uhrzeit auf dem Display entspricht der ausgewählten Zeitverzögerung + der Dauer des Programms.
3. Zur Bestätigung der Einstellungen benutzen Sie die Taste AVVIO/ARRESTO (Start/Stopp)
Die Kontrollanzeige leuchtet auf und der Brotbackautomat kann die Backzeit starten. Die Zeit auf dem Display zeigt das Ende der Backzeit.
Um das ausgewählte Programm zu löschen, drücken Sie auf AVVIO/ARRESTO (Start/Stopp) ca. 2 Sekunden lang.

GEBRAUCH

• Alle Zutaten wie oben beschrieben in dem Brotbackautomat eingeben.
• Gewünschtes Programm mit der Funktion MENU auswählen.
• Brotbackautomat mit dem ON/OFF-Schalter einschalten.
Um das Programm neu auszuwählen, drücken Sie auf den ON/OFF-Schalter, bis der Summer ertönt.
PROGRAMME
In der Erhitzungsphase leuchtet das Wiederstandsignal mehrmals auf, um die ideale Temperatur ständig zu halten.

1. BASE: Basisprogramm mit den 3 wichtigen Backphasen: Kneten, Aufgehen und Backen. Es ist für Weißbrot, Rosinenbrot, Schokoladenbrot, usw. empfehlenswert

	Kneten 1	Aufgehen 1	Kneten 2	Aufgehen 2	Aufgehen 3	Backen	Erhaltung
900 g 3 h	8 Min. wechselndes Kneten 4 Min. ständi- ges Kneten	20 Min. bei mittlerer Tem- peratur 25°	5 Min. wechselndes Kneten 5 Min. ständiges Kneten Tonsignal 5 Min. wechselndes Kneten + Erhitzung	25 Min. Erhitzung bei mittlerer Temperatur 32° Leichte Teigbewe- gung	45 Min. Erhitzung bei mittlerer Temperatur 35°	35 Min. bei mit- tlerer Temperatur 112° backen 30 Min. backen Die Temperatur hängt von dem gewünschten Bräunungsgrad ab	80 Min. bei ca. 65°
650 g 2,55 h	5 Min. wechselndes Kneten 4 Min. ständi- ges Kneten		4 Min. wechselndes Kneten 5 Min. ständiges Kneten Tonsignal 5 Min. wechselndes Kneten + Erhitzung			32 Min. bei mit- tlerer Temperatur 112° backen 28 Min. backen Die Temperatur hängt von dem gewünschten Bräunungsgrad ab	

2. FRANCESE: Programm zum Backen von französischem Brot, leichter und mit einer knusprigeren Kruste

	Kneten 1	Aufgehen 1	Kneten 2	Aufgehen 2	Aufgehen 3	Backen	Erhaltung
900 g 3,50 h	8 Min. wechselndes Kneten 12 Min. ständiges Kneten	20 Min. bei mittlerer Tem- peratur 25°	2 Min. wechselndes Kneten 10 Min. ständiges Kneten Tonsignal 10 Min. wechselndes Kneten + Erhitzung	90 Min. Erhitzung bei mittlerer Temperatur 32° Leichte Teigbewe- gung	50 Min. Erhitzung bei mittlerer Temperatur 35°	40 Min. bei mit- tlerer Temperatur 112° backen 30 Min. backen Die Temperatur hängt von dem gewünschten Bräunungsgrad ab	80 Min. bei ca. 65°
650 g 3,40 h	6 Min. wechselndes Kneten 10 Min. ständiges Kneten		2 Min. wechselndes Kneten 7 Min. ständiges Kneten Tonsignal 10 Min. wechselndes Kneten + Erhitzung			37 Min. bei mit- tlerer Temperatur 112° backen 28 Min. backen Die Temperatur hängt von dem gewünschten Bräunungsgrad ab	

3. INTEGRALE: Programm zum Backen vom Vollkornbrot. Wasser wird besser vom unraffinierten Mehl aufgenommen.

	Kneten 1	Aufgehen 1	Kneten 2	Aufgehen 2	Aufgehen 3	Backen	Erhaltung
900 g 3,40 h	8 Min. wechselndes Kneten 4 Min. ständiges Kneten	25 Min. bei mittlerer Temperatur 25°	5 Min. wechselndes Kneten 5 Min. ständiges Kneten Tonsignal 10 Min. wechselndes Kneten + Erhitzung	35 Min. Erhitzung bei mittlerer Temperatur 32° Leichte Teigbewegung	70 Min. Erhitzung bei mittlerer Temperatur 35°	80 Min. bei mittlerer Temperatur 112° backen 30 Min. backen Die Temperatur hängt von dem gewünschten Bräunungsgrad ab	60 Min. bei ca. 65°
650 g 3,32 h	6 Min. wechselndes Kneten 3 Min. ständiges Kneten		3 Min. wechselndes Kneten 5 Min. ständiges Kneten Tonsignal 10 Min. wechselndes Kneten + Erhitzung			80 Min. bei mittlerer Temperatur 112° backen 25 Min. backen Die Temperatur hängt von dem gewünschten Bräunungsgrad ab	

4. VELOCE: Schnellprogramm. Knetens- und Aufgehensphasen dauern weniger, um Brot in kürzester Zeit zu erhalten. Brotmenge ist unmittelbar 650 g.

	Kneten 1	Aufgehen 1	Kneten 2	Aufgehen 2	Aufgehen 3	Backen	Erhaltung
650 g 1,40 h	5 Min. wechselndes Kneten 2 Min. ständiges Kneten	5 Min. bei mittlerer Temperatur 25°	4 Min. ständiges Kneten Tonsignal 10 Min. wechselndes Kneten + Erhitzung	kein	kein	50 Min. bei mittlerer Temperatur 112° backen 30 Min. backen Die Temperatur hängt von dem gewünschten Bräunungsgrad ab	60 Min. bei ca. 65°

5. DOLCE: Programm für süßes Brot. Die Phasen der Kneten, des Aufgehen und des Backens wurden für eine optimale Leistung ausgedacht.

	Kneten 1	Aufgehen 1	Kneten 2	Aufgehen 2	Aufgehen 3	Backen	Erhaltung
900 g 2,55 h	6 Min. wechselndes Kneten 4 Min. ständiges Kneten	5 Min. bei mittlerer Temperatur 25°	5 Min. wechselndes Kneten 5 Min. ständiges Kneten Tonsignal 10 Min. wechselndes Kneten + Erhitzung	20 Min. Erhitzung bei mittlerer Temperatur 32° Leichte Teigbewegung	55 Min. Erhitzung bei mittlerer Temperatur 35°	80 Min. bei mittlerer Temperatur 112° backen 20 Min. backen Die Temperatur hängt von dem gewünschten Bräunungsgrad ab	60 Min. bei ca. 65°
650 g 2,50 h						30 Min. bei mittlerer Temperatur 112° backen 20 Min. backen Die Temperatur hängt von dem gewünschten Bräunungsgrad ab	

6. RAPIDO 1: Schnellprogramm für schnelle Kneten von 650 g.

	Kneten 1	Aufgehen 1	Kneten 2	Aufgehen 2	Aufgehen 3	Backen	Erhaltung
650 g 58 min	8 Min. wechselndes Kneten 6 Min. ständiges Kneten	kein	kein	kein	11 Min. Erhitzung bei mittlerer Temperatur 35°	20 Min. Erhitzung bei mittlerer Temperatur 105° 15 Min. Erhitzung bei mittlerer Temperatur 108°	60 Min. bei ca. 65°

7. RAPIDO 2: Schnellprogramm für schnelle Kneten von 900 g.

	Kneten 1	Aufgehen 1	Kneten 2	Aufgehen 2	Aufgehen 3	Backen	Erhaltung
900 g 58 min	8 Min. wechselndes Kneten 3 Min. ständiges Kneten	kein	kein	kein	9 Min. Erhitzung bei mittlerer Temperatur 35°	25 Min. Erhitzung bei mittlerer Temperatur 105° 15 Min. Erhitzung bei mittlerer Temperatur 108°	60 Min. bei ca. 65°

8. IMPASTO: nur zum Verkneten des Teig, ohne Aufgehen und Backen

	Kneten 1	Aufgehen 1	Kneten 2	Aufgehen 2	Aufgehen 3	Backen	Erhaltung
650g 1,30 h 900g	8 Min. wechselndes Kneten 14 Min. ständiges Kneten	kein	kein	30 Min. Erhitzung bei mittlerer Temperatur 32° Leichte Teigbewegung	40 Min. Erhitzung bei mittlerer Temperatur 35°	kein kein	60 Min. bei ca. 65°

9. MARMELLATA: Programm für die Kneten von Obstmarmeladen. Achten Sie insbesondere auf die exakten Mengen der Zutaten.

	Kneten 1	Aufgehen 1	Kneten 2	Aufgehen 2	Aufgehen 3	Backen	Erhaltung
650g 1,20 h 900g	kein	15 Min. bei mittlerer Temperatur 105°	kein	kein	Vermischung + 45 Min. Erhitzung bei mittlerer Temperatur 108°	20 Ruhe	kein

9. TORTA: Programm für die Kneten von Kuchen

	Kneten 1	Aufgehen 1	Kneten 2	Aufgehen 2	Aufgehen 3	Backen	Erhaltung
650g 2,50 h 900g	5 Min. wechselndes Kneten 5 Min. ständiges Kneten + Erhitzung	5 Min. bei mittlerer Temperatur 25°	10 Min. ständiges Kneten Tonsignal 10 Min. wechselndes Kneten + Erhitzung	30 Min. Erhitzung bei mittlerer Temperatur 32° Leichte Teigbewegung	35 Min. Erhitzung bei mittlerer Temperatur 47°	70 Min. bei mittlerer Temperatur 135° backen	60 Min. bei ca. 65°

1. TRAMEZZINO: Programm für die Kneten von weichem Brot ideal für Sandwich

	Kneten 1	Aufgehen 1	Kneten 2	Aufgehen 2	Aufgehen 3	Backen	Erhaltung
900 g 3 h	7 Min. wechselndes Kneten 6 Min. ständiges Kneten	40 Min. bei mittlerer Temperatur 25°	5 Min. wechselndes Kneten	25 Min. Erhitzung bei mittlerer Temperatur 32° Leichte Teigbewegung	40 Min. Erhitzung bei mittlerer Temperatur 35°	30 Min. bei mittlerer Temperatur 112° backen 30 Min. backen Die Temperatur hängt von dem gewünschten Bräunungsgrad ab	60 Min. bei ca. 65°
650 g 2,55 h						20 Min. bei mittlerer Temperatur 112° backen 25 Min. backen Die Temperatur hängt von dem gewünschten Bräunungsgrad ab	

10. COTTURA: Backprogramm

	Kneten 1	Aufgehen 1	Kneten 2	Aufgehen 2	Aufgehen 3	Backen	Erhaltung
10-16 min						30 Min. bei mittlerer Temperatur 112° backen 30 Min. backen Die Temperatur hängt von dem gewünschten Bräunungsgrad ab	60 Min. bei ca. 85°

RICETTE CLASSICHE

Normales Weißbrot	650 g	900 g
Wasser	1 + 1/8 Messbehälter	1 + ½ Messbehälter
Öl	2 + ½ großer Messbecher	4 großer Messbecher
Zucker	2 + ¼ großer Messbecher	3 großer Messbecher
Salz	1 + ¼ kleiner Messbecher	2 kleiner Messbecher
Mehl 00	3 Messbehälter	4 Messbehälter
Pulverhefe	1 + ¼ kleiner Messbecher	1 + ¼ kleiner Messbecher
Programm	**BASE**	**BASE**

Französisches Brot	650 g	900 g
Wasser	1 Messbehälter	1 + ¼ Messbehälter
Milchpulver	2 großer Messbecher	2 + ½ großer Messbecher
Öl	1 großer Messbecher	1 + ½ großer Messbecher
Zucker oder Honig	1 großer Messbecher	1 + ¼ großer Messbecher
Salz	1 kleiner Messbecher	1 + ¼ kleiner Messbecher
Mehl 00	3 Messbehälter	4 Messbehälter
Pulverhefe	1 kleiner Messbecher	1 + ¼ kleiner Messbecher
Programm	**FRANCESE**	**FRANCESE**

Vollkornbrot	650 g	900 g
Wasser	1 + 1/8 Messbehälter	1 + 5/8 Messbehälter
Milchpulver	1 + ½ großer Messbecher	3 großer Messbecher
Sonnenblumenöl	2 großer Messbecher	3 großer Messbecher
Rohrzucker	2 + ½ großer Messbecher	3 + ½ großer Messbecher
Salz	1 + ¼ kleiner Messbecher	1 + ½ kleiner Messbecher
Vollkornmehl	3 Messbehälter	4 Messbehälter
Pulverhefe	1 + ¼ kleiner Messbecher	1 + ½ kleiner Messbecher
Programm	**INTEGRALE**	**INTEGRALE**

REINIGUNG UND PFLEGE

Vor der Reinigung schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie den Brotbackautomat abkühlen. Zur Reinigung der Backform und der Knethaken spülen Sie diese Teile mit lauwarmem Wasser und Spülmittel. Bevor Sie das Gerät zurücklegen bzw. neu benutzen, trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab.
Zur Reinigung des Motorgehäuses ist es empfehlenswert, den Teil mit einem angefeuchteten Schwamm bzw. Tuch zu reinigen. Es ist ebenfalls wichtig, das Motorgehäuse vor dem folgenden Gebrauch sorgfältig abzutrocknen.

TECHNISCHE DATEN

- Leistung: 700 Watt
- Betriebsspannung: 230 Volt - 50 Hz

In Hinblick auf eine Verbesserungsperspektive behält sich Beper das Recht vor, das betreffende Produkt ohne Voranmeldung zu ändern bzw. umzubauen.

VERFAHREN FÜR DIE ENTSORGUNG VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTE ABFALL

Die WEEE-Richtlinie (von engl.: Waste Electrical and Electronic Equipment; deutsch: (Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall) ist die EG-Richtlinie 2011/65/EU zur Reduktion der zunehmenden Menge an Elektronikschrott aus nicht mehr benutzten Elektro- und Elektronikgeräten. Ziel ist das Vermeiden, Verringern sowie umweltverträgliche Entsorgen der zunehmenden Mengen an Elektronikschrott durch eine erweiterte Herstellerverantwortung.
Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
Bringen Sie das Gerät zur Entsorgung zu einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde.

Elektro- und Elektronikgeräte mit folgender Kennzeichnung versehen und dürfen

nicht mehr über Restmüll, sondern nur noch über die öffentlichen Entsorgungsträger und anschließende Rückgabe an die Hersteller und Importeure entsorgt werden.

GARANTIE

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon).
Kaufbeleg und Garantieschein sind wesentlich für die Gültigkeit der Garantie. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.
Im Garantiefall geben Sie bitte das komplette Gerät in der Originalverpackung zusammen mit dem Kassenbon an Ihren Händler.
Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Garantiebedingungen

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich die Mängel des Gerätes oder des Zubehörs*, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder, nach unserem Ermessen, durch Umtausch. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch ein Anspruch auf eine neue Garantie!
Kaufbeleg und Garantieschein sind wesentlich für die Gültigkeit der Garantie. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.
*Schäden an Zubehörteilen führen nicht automatisch zum kostenlosen Umtausch des kompletten Gerätes. Wenden Sie sich in diesem Fall bitte an unsere Rufnummer.
Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen (z.B. Motorkohlen, Knethaken, Antriebsriemen, Ersatzfernbedienung, Ersatzzahnbürsten, Sägeblättern usw.), als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen, fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpfl ichtig!

Nach der Garantie

Nach Ablauf der Garantiezeit können Reparaturen kostenpfl ichtig vom entsprechenden Fachhandel oder Reparaturservice ausgeführt werden.

TRETEN SIE BITTE IN VERBINDUNG MIT IHREN HÄNDLER IN IHREM LAND
ODER POST SALES ABTEILUNG
VON FA. BEPER. E-MAIL **assistenza@beper.com** DIE IHREN HÄNDLER NENNEN WIRD

PRINCIPALES NORMAS DE SEGURIDAD

di questo apparecchio elettrico comporta l'osservanza di tutte le seguenti e fondamentali regole
Este aparato ha sido creado solo para uso doméstico, por lo tanto debe utilizarse únicamente con este objetivo; cualquier otro tipo de uso será considerado inapropiado y peligroso y podrá hacer perder la garantía del producto.
Controlar siempre la integridad del aparato y de todas sus partes antes de su uso, si alguna de las partes está estropeada, ponerse en contacto inmediatamente con el distribuidor o el centro de asistencia.

El uso de este aparato eléctrico comporta la lectura de todas las siguientes normas generales fundamentales:

• Asegurarse de que los datos técnicos relativos a la alimentación presentes en el aparato corresponden a los de la red eléctrica a la que deberá conectarse. Si el dispositivo cuenta con una toma de tierra, deberá necesario conectarlo a un sistema de tierra conforme a las vigentes normas europeas.
• En caso de incompatibilidad entre el enchufe original del dispositivo y la toma de corriente de la red eléctrica hacer sustituir esta última por personal especilizado en el respeto a las normas técnicas en vigor, cualquier tipo de error en la conexión anulará inmediatamente la garantía.
Este producto no es compatible con el uso por parte de personas (niños incluidos) con capacidades fìsicas, sensitivas o mentales reducidas o personas con falta de experiencia y conocimiento salvo que estén bajo el control de una persona responsable de su propia seguridad.
• Los niños deberán estar vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
• No utilizar el aparato en lugares no idòneos y asegurarse de contar con las condiciones necesarias para el correcto uso. Proteger el aparato de los agentes atmosféricos y las fuentes de calor.
• No tocar las partes en movimiento o las calientes y no intentar introducir accesorios cuando el aparato esté en funcionamiento.
• Todos los aparatos como batidoras, trituradoras, etc. no deben funcionar nunca vacìos.
• Con el cable de alimentación enchufado no tocar el aparato con las manos o los pies mojados o humedecidos, aunque no esté el aparato en funcionamiento.
• Bajo ningùn motivo lavar el aparato bajo agua corriente o en lavavajillas a excepción de las partes de uso lavables especificadas. El bloqueo del motor puede lavarse con una esponja hùmeda y secarse con un trapo blando. No tirar del cable de alimentación o del proprio aparato para desenchufar el enchufe de la corriente.
• Asegurarse de que en las operaciones de manutención y limpieza, durante el montaje y el desmontaje de los accesorios, cuando se encuentre un mal funcionamiento o al final del proprio uso, el aparato debe estar desconectado de la red eléctrica para evitar accidentes.
• Cualquier intervención de reparación o sustitución de las partes no deberá en ningùn caso ser llevado a cabo por el usuario; ponerse en contacto siempre con personal cualificado o el centro de asistencia. En caso de desgaste o mal funcionamiento ponerse en contacto con el centro de asistencia, cualquier tipo de intervención no autorizada hará perder inmediatamente la garantìa.

CARACTERISTICAS DE LA MAQUINA

Esta máquina para hacer pan ùnica en su género mezcla, empasta, cuece y mantiene el pan fresco y crocante de modo totalmente autónomo, Cuenta con 12 programas preestablecidos para los distintos tipos de cocción. Tiene un timer para programar la hora de comienzo de la preparación, todo ello controlado por una pantalla con cristales lìquidos de sencilla intuición.
Gracias a sus numerosos programas, la máquina para hacer pan resulta especialmente versátil; de hecho, con los distintos programas para amasar, levitar y cocer es posible realizar también mermeladas y dulces además del pan. La máquina para hacer pan cuenta con un molde quita y pon antihaderente, un recipiente graduado y un medidor con garantìa de resultados siempre perfectos. Con la función PESO es posible cocinar dos diferentes cantidades de pan, 650 o 900 gramos.

PRODUCTO Fig. 1

1.Tapa
2.Panel de comandos
3.Molde
4.Paleta empastadora
5.Interruptor
6.Vaso dosificador
7.Medidor grande
8.Medidor pequeño

ADVERTENCIAS DE USO

• Durante el uso, la máquina para hacer pan se calienta por lo que recomendamos tener cuidado al tocar las partes calientes y recordamos que es importante tener el aparato alejado del alcance de los niños.
• Utilizad los guantes para quitar el molde tras la cocción, evitar usar objetos metálicos como por ejemplo cuchillos que pueden estropear la superficie antihaderente.
• Se recomienda prestar especial atenciòn a la paleta amasadora dado que es posible, especialmente al principio, dejarla caer sin querer en el interior y de este modo el pan no tendrá una correcta forma.
• Antes de utilizar la máquina para hacer pan, os recomendamos lavar cuidadosamente con agua templada, enjabonar el molde y la paleta y al terminar la operación no olvidar secar complatamente todas las partes.
• La máquina para hacer pan cuenta con un interruptor sobre la parte frontal que debe ser colocado en la posición 1 para permitir su funcionamiento,
• Antes de iniciar un ciclo de coción asegurarse de que la tapa esté bien cerrada.
• Cuidado! Es posible que en el primer uso salga humo. No es motivo de preocupación. Se trata de algo normal, tìpico de las unidades calentadoras nuevas que deberìa cesar en pocos minutos.

COMO FUNCIONA LA MAQUINA PARA HACER PAN

En el caso más general, la máquina para hacer pan consta de 3 fases de duración variable segùn el proprio programa y las dimensiones del pan.

• **Amasado**: En general constituye una fase de mezcla lenta en una o varias fases de amasado real. Durante esta fase, a máquina para hacer emite una señal acùstica que indica que ha llegado el momento para añadir posibles ingredientes como cereales, pasas, chocolate, fruta,ecc.
• **Levitaciòn**: Uno o varios ciclos intercalados de brevìsima elaboración de la masa, en esta fase la máquina produce la adecuada temperatura para proceder con la levitación..
• **Cocciòn** Fase final del ciclo en el que se realiza la cocción.

ELECCION DE LA DOSIS Y CARGA DE LOS INGREDIENTES

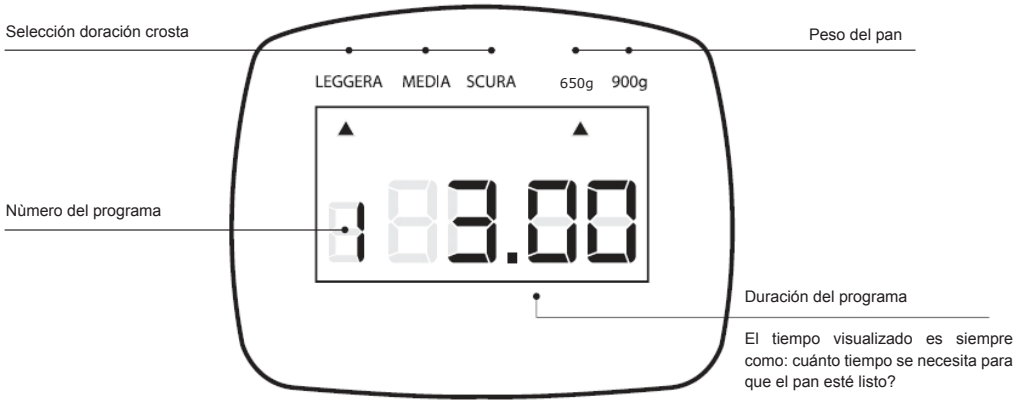
Los ingredientes son los que normalmente se utilizan en la producción de masas con levitación: harina, agua, levadura, leche, azùcar, sal, huevos, etc. Se aconseja diluir los ingredientes del tipo: azùcar, levadura, leche en polvo, etc en agua para evitar los grumos con la harina.

• **Harina**: Debe ser adecuada a la planificación; es decir, una harina “media-gruesa” que se obtiene fácilmente con una mezcla de harina 00 y Manitoba.
Se puede utilizar también harina de cereales diferentes del grano blando; en este caso se debe evaluar si es necesario “corregir” el grosor de la harina incluyendo harina de gluten o una harina molida más gruesa.

• **Levadura**: Se puede usar tanto la levadura de cerveza fresca como la deshidratada.
Es importante adaptarse a la cantidad indicada en las recetas porque tanto un exceso como un defecto de la levadura podrìa tener resultados negativos.
• **Agua**: Es un ingrediente casi siempre presente como sustituto o integrante de la leche y/o huevos. Para la cantidad de agua hay una “regla” válida también en la planificación tradicional; es decir, el agua (o lìquidos en general) deben ser siempre el 60% de la cantidad de la harina.
Ejemplo: si en la receta son 500 g de harina, el agua debe ser unos 300g. Con porcentajes màs bajos, la masa demasiado dura ni permite al pan crecer lo suficiente y al contrario, si hay demasiada agua, la levitación puede ser excesiva si hay un sucesivo “desinflado” en la fase de cocción.
•Azùcares: En general, incluso las recetas saladas requieren una mìnima cantidad de azùcares generalmente en forma de azùcar, miel... estos elementos contribuyen a hacer más activa la levitación y la doracciòn de la crosta.
• **Grasas**: Generalmente todas las recetas preveen pequeñas cantidades de aceite, mantequilla... que otorgan suavidad al producto final.
• **Carga**: Generalmente se meten los lìquidos en el fondo y se añade encima la harina, de modo que se cubra todo. Sobre la harina se añaden en ángulos separados la sal y el azùcar. En el centro de la harina se escava un pequeño agujero (sin llegar al lìquido del fondo) donde introducimos la levadura, si se usa levadura fresca, se desmenuza antes con las manos. Es importante evitar el contacto directo entre la levadura y la sal dado que el sal tiende a desactivar sus principios (especialmente si es fresca) y entre la levadura y el lìquido porque la fermentación comienza antes del inicio del programa y en el momento de la levitación, probablemente, la levadura no tendrá la “fuerza” necesaria.

PANEL DE CONTROL

El display lcd muestra en tiempo real todas las informaciones sobre el ciclo de cocción



Descripciòn botones:

• **ENCENDIDO/APAGADO**: Enciende el ciclo seleccionado, los puntitos de la duracciòn del programa comienzan a ser intermitentes y el interruptor se enciende. Para apagar el programa mantener presionado el botòn hasta que la màquina haga un ruido.
• **MENU**: Permite seleccionar el programa elegido.
• **PESO**: En determinados programas permite seleccionar la dimensiòn del pan, de 650 o 900 gramos.
• **DORACCION**: En determinados programas permite seleccionar el nivel de doraccion de la crosta; ligera, media u oscura.
• **TIEMPO+/TIEMPO**-: Permite impostar la hora de inicio automàtico.

IMPOSTAR EL TIMER PARA EL INICIO RETARDADO

Es ùtil utilizar la funciòn “encendido retardado” cuando se desea tener el pan listo a la hora deseada, y es posible posponer la cocciòn por un màximo de 13 horas.
Es muy importante considerar el tiempo que serà visualizado durante la programaciòn no come el horario de comienzo pospuesto sino como el tiempo que debe transcurrir antes de que lo que queramos cocinar estarà listo.

1. Selecionar el programa deseado con la tecla **MENU**.
2. Con las teclas **TEMPO+/TEMPO**- modificar con incrementos de 10 minutos la hora con la que deseamos que el pan esté listo. El horario se visualiza representa la suma del retraso seleccionado + la duracciòn del programa.
3. Para confermar el programa utilizar la tecla **ENCENCIDO/APAGADO**.

En este momento el interruptor de control se encenderà y la màquina del pan estarà lista para comenzar con la cocciòn, el horario que se visualiza en el display indica cuando el pan estarà listo. Para cancelar la programaciòn es necesario tener presionada la tecla **ENCENCIDO/APAGADO** durante al menos 2 segundos.

USO

• Incluir los ingredientes como descrito en el pàrrafo anterior.
• Seleccionar el programa deseado con la tecla **MENU**.
• Encender la màquina con la tecla **ENCENCIDO/APAGADO**.

Para activar la programaciòn tener presionada la tecla de **ENCENCIDO/APAGADO** hasta escuchar el zumbido.

PROGRAMAS

En las fases de calentamiento, la resistencia se enciende y se apaga para mantener la temperatura ideal.

1.Base: El programa base consiste en las tres fases principales; amasado, levitaciòn, cocciòn. Està especialmente indicado para pan blanco, pan con uvas pasas, con chocolate, etc.

	Amasado 1	Levitaciòn 1	Amasado 2	Levitaciòn 2	Levitaciòn 3	Cocciòn	Mantenimiento
900 g 3 h	6 minutos de Amasado alterno 4 minutos de amasado continuo	20 minutos, temperatura media 25	2 minutos de Amasado alterno 10 minutos de amasado Continuo con zumbido 10 minutos de Amasado alterno + calen- tamiento	30 minutos, temperatura media 32 Breve movi- miento de la pasta	50 minutos, temperatura media 35	40 minutos, temperatura media 112 30 minutos de cocciòn. La temperatura depende de la crosta deseada.	60 minutos de manteniemiento a 60 aprox.
650 g 2,55 h	5 minutos de Amasado alterno 4 minutos de amasado Continuo		2 minutos de Amasado alterno 7 minutos de amasado Continuo con zumbido 10 minutos de Amasado alterno + calen- tamiento			37 minutos, temperatura media 112 28 minutos de cocciòn. La temperatura depende de la crosta deseada.	

2.Francés: Programa para la cocciòn de pan tipo francés, màs ligero y con la crosta màs crujiente.

	Amasado 1	Levitaciòn 1	Amasado 2	Levitaciòn 2	Levitaciòn 3	Cocciòn	Mantenimiento
900 g 3 h	6 minutos de Amasado alterno 12 minutos de amasado continuo	40 minutos, temperatura media 25	5 minutos de Amasado alterno 5 minutos de amasado Continuo con zumbido 5 minutos de Amasado alterno + calen- tamiento	25 minutos, temperatura media 32 Breve movi- miento de la pasta	45 minutos, temperatura media 35	35 minutos, temperatura media 112 30 minutos de cocciòn. La temperatura depende de la crosta deseada.	80 minutos de manteniemintо a 65 aprox.
650 g 2,55 h	6 minutos de Amasado alterno 10 minutos de amasado Continuo		4 minutos de Amasado alterno 5 minutos de amasado Continuo con zumbido 5 minutos de Amasado alterno + calen- tamiento			32 minutos, temperatura media 112 28 minutos de cocciòn. La temperatura depende de la crosta deseada.	

3. Integral: Programa indicado para la cocciòn de pan integral, estudiado para una mejor absorciòn del agua y la harina no refinada.

	Amasado 1	Levitaciòn 1	Amasado 2	Levitaciòn 2	Levitaciòn 3	Cocciòn	Manteni- miento
900 g 3 h	6 minutos de Amasado alterno 4 minutos de amasado continuo	25 minutos, temperatura media 25	5 minutos de Amasado alterno 5 minutos de amasado Continuo con zumbido 10 minutos de Amasado alterno + calen- tamiento	35 minutos, temperatura media 32 Breve movi- miento de la pasta	70 minutos, temperatura media 35	30 minutos, temperatura media 112 30 minutos de cocciòn. La tempe- ratura depende de la crosta deseada.	60 minutos de manteni- eminto a 65 aprox.
650 g 2,55 h	6 minutos de Amasado alterno 3 minutos de amasado Continuo		3 minutos de Amasado alterno 5 minutos de amasado Continuo con zumbido 10 minutos de Amasado alterno + calen- tamiento			30 minutos, temperatura media 112 25 minutos de cocciòn. La tempe- ratura depende de la crosta deseada.	

4. Ràpido: Programa ràpido,las fases de amasado y levitaciòn son màs breves, para preparar el pan en poco tiempo, la cantidad de pan obligatoria es de 650gr

	Amasado 1	Levitaciòn 1	Amasado 2	Levitaciòn 2	Levitaciòn 3	Cocciòn	Mantenimiento
900 g 3 h	5 minutos de Amasado alterno 2 minutos de amasado continuo	5 minutos, temperatura media 25	4 minutos de amasado Continuo con zumbido 4 minutos de Amasado alterno + calen- tamiento	Ausente	Ausente	50 minutos, temperatura media 112 30 minutos de cocciòn. La temperatura depende de la crosta deseada.	60 minutos de manteniemintо a 65 aprox.

5. Dulce: Programa para pan dulce. Las fases de amasado, levitaciòn y cociòn han sido estudiadas para obtener un òptimo resultado.

	Amasado 1	Levitaciòn 1	Amasado 2	Levitaciòn 2	Levitaciòn 3	Cocciòn	Mantenimiento
900 g 3 h	6 minutos de Amasado alterno 4 minutos de amasado continuo	5 minutos, temperatura media 25	5 minutos de Amasado alterno 5 minutos de amasado Continuo con zumbido 10 minutos de Amasado alterno + calen- tamiento	30 minutos, temperatura media 32 Breve movi- miento de la pasta	55 minutos, temperatura media 35	30 minutos, temperatura media 112 25 minutos de cocciòn. La temperatura depende de la crosta deseada.	60 minutos de mantenieminto a 65 aprox.
650 g 2,55 h						30 minutos, temperatura media 112 20 minutos de cocciòn. La temperatura depende de la crosta deseada.	

6.Ràpido1: Programa para la preparaciòn ràpida de productos de 650gr

	Amasado 1	Levitaciòn 1	Amasado 2	Levitaciòn 2	Levitaciòn 3	Cocciòn	Mantenimiento
900 g 3 h	6 minutos de Amasado alterno 3 minutos de amasado continuo	Ausente	Ausente	30 minutos de amasado Continuo con zumbido 32 minutos de Amasado alterno + calentamiento	9 minutos de amasado Continuo con zumbido 35 minutos de Amasado alterno + calentamiento	25 minutos, temperatura media 105 18 minutos, temperatura media 108	60minutos de mantenieminto a 65 aprox.

7.Ràpido2: Programa para la preparaciòn ràpida de productos de 900gr

	Amasado 1	Levitaciòn 1	Amasado 2	Levitaciòn 2	Levitaciòn 3	Cocciòn	Mantenimiento
900 g 3 h	Ausente	15 minutos a 105	Ausente	Ausente	11 minutos de amasado Continuo con zumbido 35 minutos de Amasado alterno + calenta- miento	20 minutos, temperatura media 105 15 minutos, temperatura media 108	60minutos de mantenieminto a 65 aprox.

8.Amasado: Programa para amasar sin fases de cocciòn y levitaciòn

	Amasado 1	Levitaciòn 1	Amasado 2	Levitaciòn 2	Levitaciòn 3	Cocciòn	Mantenimiento
900 g 3 h	6 minutos de Amasado alterno 14 minutos de amasado continuo	Ausente	Ausente	30 minutos de amasado Continuo con zumbido 32 minutos de Amasado alterno + calen- tamiento Breve movimiento de la pasta	40 minutos de amasado Continuo con zumbido 35 minutos de Amasado alterno + calentamiento	Ausente	Ausente

9.Mermelada: Programa que permite realizar mermelada de fruta, tener cuidado con las cantidades indicadas

	Amasado 1	Levitaciòn 1	Amasado 2	Levitaciòn 2	Levitaciòn 3	Cocciòn	Mantenimiento
900 g 3 h	Ausente	15 minutos a 105	Ausente	Ausente	Mezclar 45 minutos + calentar a temperatura de 106	2º resposo	Ausente

9.Tarta: Programa para cocinar dulces

	Amasado 1	Levitaciòn 1	Amasado 2	Levitaciòn 2	Levitaciòn 3	Cocciòn	Mantenimiento
900 g 3 h	5 minutos de Amasado alterno 5 minutos de amasado continuo	5 minutos a 25	10 minutos de amasado Continuo con zumbido 10 minutos de Amasado alterno + calentamiento	30 minutos a 32	35 minutos a 47	75 minutos, temperatura media 135	60inutos a 65

1.Sandwich: Programa para la preparaciòn de pan ligero ideal para sandwich.

	Amasado 1	Levitaciòn 1	Amasado 2	Levitaciòn 2	Levitaciòn 3	Cocciòn	Mantenimiento
900 g 3 h	7 minutos de Amasado alterno 6 minutos de amasado continuo	40 minutos a 25	5 minutos de amasado	25 minutos a 32 Breve movi- miento de la pasta	30 minutos, temperatura media 112 20 minutos de cocciòn. La temperatura depende de la crosta deseada.	75 minutos, temperatura media 135	60inutos a 65
650 g 2,55 h						30 minutos, temperatura media 112 35 minutos de cocciòn. La temperatura depende de la crosta deseada.	

10.Cocciòn: Programa de solo cocciòn

	Amasado 1	Levitaciòn 1	Amasado 2	Levitaciòn 2	Levitaciòn 3	Cocciòn	Mantenimiento
900 g 3 h						30 minutos, temperatura media 112 30 minutos de cocciòn. La temperatura depende de la crosta deseada.	60 minutos a 65

MENSAJE DE ERROR

H:HH: La màquina indica que la temperatura interna es demasiado alta y por lo tanto es nevcesario esperar algun minuto para alcanzar la temperatura adecuada.
E:EE: La màquina del pan indica que la temperatura no ha sido aùn alcanzada, el sensor podrìa estar estropeado, si el error se repite contactar con el centro de asistencia.

Pan blanco clàsico	**650 g**	**900 g**
Agua	1+1/8Vaso dosificador	1+1/2Vaso dosificador
Aceite	2+1/2Medidor grande	4Medidor grande
Azùcar	2+1/4Medidor grande	3Medidor grande
Sal	1+1/4Medidor pequeño	2Medidor pequeño
Harina 00	3 Vasos dosificadores	4 Vasos dosificadores
Levadura seca	1+1/4Medidor pequeño	1+1/4Medidor pequeño
Programa base		

Pan blanco francés	**650 g**	**900 g**
Agua	1Vaso dosificador	1+1/4Vaso dosificador
Leche en polvo	2Medidor grande	2+1/2Medidor grande
Aceite	1Medidor grande	1+1/2Medidor grande
Azùcar o miel	1Medidor grande	1+1/4Medidor grande
Sal	1Medidor pequeño	1+1/4Medidor pequeño
Harina 00	1Medidor pequeño	1+1/4Medidor pequeño
Levadura seca	1Medidor pequeño	1+1/4Medidor pequeño
Programa francés		

Pan integral	**650 g**	**900 g**
Agua	1+1/8Vaso dosificador	1+5/8Vaso dosificador
Leche en polvo	1+1/2Medidor grande	3Medidor grande
Aceite de girasol	2Medidor grande	3Medidor grande
Azùcar moreno	2+1/2Medidor grande	3+1/2Medidor grande
Sal	1+1/4Medidor pequeño	1+1/2Medidor pequeño
Harina integral	3Medidor pequeño	4Medidor pequeño
Levadura seca	+1/4Medidor pequeño	1+1/2Medidor pequeño
Programa integral		

Pan para sandwich	**650 g**	**900 g**
Agua	1+1/2Vaso dosificador	1+1/3Vaso dosificador
Mantequilla lìquida	1+1/2Medidor grande	2Medidor grande
Aceite de girasol	1+1/2Medidor grande	2Medidor grande
Azùcar moreno	3Medidor grande	3+1/2Medidor grande
Sal	1/2Medidor pequeño	1Medidor pequeño
Harina integral	3Medidor pequeño	4Medidor pequeño
Levadura seca	3/4Medidor pequeño	1Medidor pequeño
Programa sandwich		

Pasta para pizza	
Agua	1Vaso dosificador
Aceite	1Medidor grande
Azùcar moreno	2Medidor grande
Sal	1Medidor pequeño
Harina integral	2+3/4Medidor pequeño
Levadura seca	1Medidor pequeño
Programa masa	

Mermelada	
Frutas trozeadas	650ml
Azùcar y gel	250gr
Zumo de limòn	20gr
Programa mermelada	

Pan con chocolate		
Agua	1 vaso dosificador	1+1/2 vaso dosificador
Huevos	1 medio	1 medio
Leche en polvo	1 medidor grande	1+1/2 medidor grande
Aceite Azùcar o miel	1 Medidor pequeño	1+1/3Medidor pequeño
Sal	1 Medidor pequeño	1+1/4 Medidor pequeño
Harina 00	2+1/8 vaso dosificador	3vaso dosificador
Nueces	1/4vaso dosificador	1/3 vaso dosificador
Levadura seca	1Medidor pequeño	1+1/4 Medidor pequeño
Cacao en polvo	1/2 vaso dosificador	3/4vaso dosificador
Programa dulce		

MANUTENCION Y LIMPIEZA

Desenchufar y esperar a que se enfrie la màquina antes de limpiarla. Para la limpieza del molde y de los accesorios se aconseja utilizar el agua y el detergente para los platos, es importante secar casa parte antes de un nuevo uso.
Respecto al cuerpo de cocciòn se aconseja utilizar un trapo o una esponja ligeramente humedecida y es importante secar bien el aparato antes de un nuevo uso.

DATOS TECNICOS

- Potencia: 700W
- Alimentaciòn: 230 Volt - 50 Hz

En un objetivo de mejora continua, Beper se reserva la capacidad de aportar cambios y mejoras en el producto sin previo aviso.

PROCEDIMIENTO DE ELIMINACIÓN DE LOS EQUIPOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS

Al término de la vida útil del aparato, no eliminar como residuo municipal sólido mixto sino eliminarlo en un centro de recogida específico colocado en vuestra zona o entregarlo al distribuidor a la hora de comprar un nuevo aparato del mismo tipo y destinado a las mismas funciones. El distribudor se cargarà el costo de eliminación de los equipos siguendo las normas actuales.
Este procedimiento de recogida separada de los equipos eléctricos y electrónicos se realiza con el propósito de una política del medioambiente comunitaria con objetivos de salvaguardia, defensa y mejoramiento de la calidad del medioambiente y para evitar efectos potenciales en la salud de los seres humanos debido a la presencia de dentro de estos equipos o a un uso inapropiado de los mismos o de algunas de sus partes.
Està Vuestra y nuestra competencia aiudar la defensa del medioambiente.

El símbolo indica que este producto respecta la normativa europea de mdioam

biente (2011/65/EU) y le recuerda que todos los productos electrónicos y eléctricos deben ser objeto de recogida por separado al finalizar su ciclo de vida. Para obtener información sobre el reciclaje de este producto y dónde encontrar puntos de recogida llame las supuestas autoridades locales.
Una eliminación no correcta de este producto podría conllevar sanciones.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

Este aparato ha sido controlado en fábrica. La garantía es valida 24 meses a partir de la fecha de compra para todos los defectos de material o de fabricación. En caso de reclamación, tiene que presentar juntos el recibo fiscal y la garantía.
Para la asistencia técnica, es necesario contactar su revendedor o nuestra empresa. Eso le permitirá conservar su aparato en mejores condiciones y no invalidar la garantía. Toda manipulación del aparato por una persona no autorizada o no cualificada cancelará automáticamente la garantía.

Condiciones de garantía

Durante la garantía, si algunas averías aparecen a causa de un defecto de material y/o fabricación, garantizamos gratuitamente la reparación a las condiciones siguientes :

- el aparato ha sido utilizado correctamente y esto solamente al uso para el cual ha sido fabricado ;
- expertos repararon el aparato, es decir, personas designadas por el proveedor ;
- es obligatorio de presentar el recibo fiscal;
- las partes que presentan señales evidentes de desgaste no se tienen en cuenta en la garantía.

En consecuencia, todas las partes que habrían sufrido daños accidentales o que presentaban señales de uso normal se excluyen de la garantía (entre las cuales, bombillas, baterías, pilas, resistencias), todas las partes implicando defectos debidos a la no utilización doméstica, la negligencia en la manipulación y el mantenimiento, los daños en el transporte y todos los daños no imputables directamente al fabricante.

Si un defecto aparece durante la garantía y no puede estar reparado, el aparato se sustituirá gratuitamente.

Asistencia técnica

Después del final de la garantía, concedemos siempre una gran importancia a la reparación.
Para la asistencia técnica y/o reparaciones fuera de la garantía, es necesario contactar directamente la dirección siguiente :

CONTACTE CON EL DISTRIBUIDOR DE SU PAIS O EL DEPARTAMENTO
DE POST VENTA DE BEPER .
ENVIE UN E-MAIL **assistenza@beper.com** Y LE ENVIAREMOS
DATOS DE SU SERVICIO TECNICO EN SU PAIS.

BEPER SRL
Via Salieri, 30
37050 - Vallese di Oppeano - Verona
Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019
e-mail: assistenza@beper.com
www.beper.com